

تراکیب



MICROWAVE OVEN DW-115C-HZ

ڈاولینس ریلائبل ہے!



شیف گلزار



شیف گلزار کی منتخب کردہ ڈاؤ لینس
مائیکرو ویو اوون کی لذیذ تراکیب

مفید معلومات



روایتی اور پرانے oven کے مقابلے میں مائیکروویو میں کھانا آدھے سے بھی کم وقت میں تیار ہوتا ہے۔



حرارت کھانے کے اندر ہی بنتی ہے، جس سے آپ کا باورچی خانہ گرم نہیں ہوتا۔



مائیکروویو میں کھانا کم وقت میں تیار ہونے کی وجہ سے اس میں موجود وٹامن اور سٹریکچر برقرار رہتے ہیں۔



مائیکروویو میں کھانا پکانے سے اس کا ذائقہ محفوظ رہتا ہے۔



مائیکروویو میں کھانا سرونگ ڈش یا پیپر پلیٹ میں پکانے کی سہولت سے آپ کا باورچی خانہ سنا رہتا ہے۔



ضرورت کے مطابق کھانے کی مقدار منتخب کریں۔ روایتی اوون کے مقابلے میں مائیکروویو میں کم وقت میں کھانا تیار ہونے کی وجہ سے بجلی کم خرچ ہوتی ہے۔

لوک کنگ آپشن سلیکشن

- مائیکروویو میں کھانا رکھنے کے بعد ریسیپی بک میں دی گئیں ہدایات کے مطابق آپ (^) یا ڈاؤن (v) بٹن کی مدد سے پہلے مینو سلیکٹ کریں اور پھر ریسیپی نمبر کو سلیکٹ کریں۔
- پھر CONFIRM/ + 30 sec /Start کے بٹن کی مدد سے مینو سلیکشن کو کنفرم کریں۔
- ریسیپی کے وزن کو سلیکٹ کرنے کے لیے آپ (^) یا ڈاؤن (v) بٹن کو استعمال کیجئے۔ اس کے نتیجے میں gm/ serves indicator لائٹ ہوگا۔
- CONFIRM/ + 30sec/Start کے بٹن کو دبا کر کھانا پکانا شروع کریں۔

نوٹ: آؤٹینٹو میں A-06, A-07, A-12, A-13 میں کھانے بناتے وقت آؤن گل وقت کا آدھا وقت پورا ہونے پر beep بجائے گا۔ اس beep کی آواز پر آپ کھانے کو پلٹ سکتے ہیں تاکہ کھانا مکمل طور پر پک سکے۔

کیلوری انڈیکیٹر

- ریسیپی میں موجود کیلوریز کی مقدار معلوم کرنے کے لیے۔
- کھانا بناتے وقت کیلوریز معلوم کرنے کے لیے کیلوری میٹر "calorie meter" کے بٹن کو دوسری بار دبائیں۔ مائیکروویو میں کھانے کی in-built ریسیپی موجود ہونے کی وجہ سے مائیکروویو کھانے کی کیلوریز 3secs کے لیے ڈسپلے کرے گا پھر واپس نارمل ڈسپلے پر آجائے گا۔

ڈیڈورائزر Deodorizer

- مائیکروویو میں موجود ناخوشگوار مہک ہٹانے کے لیے۔
- Deodorize/ Keep Warm کے آپشن کو دوسری بار دبائیں، مائیکروویو پر 5:00 ڈسپلے ہوگا۔ اس ناٹم کو بڑھانے کے لیے Keep Warm / Deodorize کے بٹن کو دبائیں۔ ہر دفعہ بٹن دبائے سے ناٹم ایک منٹ بڑھتا ہے۔ جس کا maximum ناٹم 60 mins ہے۔

Keep Warm فنکشن

کھانے کو گرم رکھنے کے لیے۔

- Deodorize/ Keep Warm کے بٹن کو ایک مرتبہ دبائیں۔ ڈسپلے پر "50" آجائے گا، اس کا مطلب وہ ٹمپرچر ہے جو کھانے کو گرم رکھے گا۔ Keep Warm
- Deodorize/ کے آپشن کو دوبارہ دبائے پر آپ ناٹم سلیکٹ کر سکتے ہیں۔
- CONFIRM/ + 30sec/Start کے بٹن کو دبا کر آپ Keep Warm فنکشن اشارت کر سکتے ہیں۔
- بزر ہر 15 منٹ کے بعد 3 دفعہ beep کی آواز کرتا ہے۔ Keep Warm فنکشن کا maximum ناٹم 2 گھنٹے ہوتا ہے۔

ایپٹائزرز

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

08	مصالحہ چائے
09	بٹر پاپ کارن
10	گرام فلاور سکوائرز
11	اسپائی فنگر
12	چائیز پلاؤ
13	درائیز آف پیزا
14	گارلک گرل چکن
15	گجریلہ



بٹرپاپ کارن

Serving: 100g

ڈرائی کارن 100 گرام
مکھن 120 گرام

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں ڈرائی کارن اور مکھن کو اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے مائیکروویو اوون پر دف ڈھکن والے باؤل میں ڈھکن بند کر کے رکھ دیں۔ Starter پر A-02 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبا دیں۔ پکنے کے بعد باؤل کو نکال کر بٹرپاپ کارن سرور کریں۔

نوٹ: اسی طریقے پر عمل کرتے ہوئے آپ مائیکروویو پاپ کارن کو بھی بنا سکتے ہیں۔ مگر یہ لازمی ہے کہ وہ مائیکروویو پروف پیکٹس ہوں۔

ڈاؤ لینس ریپڈ ٹیل ہے!

09

ایپٹائزر (A - 02)

مصالحہ چائے

Serves: 1-3

فل کریم دودھ 1 1/2 کپ
چھوٹی الائچی کے دانے 5-6 عدد
سبز چائے کی پتی 2 چائے کے چمچے
پانی 2 1/2 کپ

اجزاء

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں 2 1/2 کپ پانی، چھوٹی الائچی کے دانے، دارچینی کے ٹکڑے اور سبز چائے کی پتی ڈال کر مکس کر لیں۔ باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں اور Starter پر A-01 پر سیٹ کریں۔ وزن (3 کپ) سیٹ کریں اور اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ 3 منٹ پورے ہونے پر باؤل کو نکالیں اور چائے کو چھان کر واپس باؤل میں ڈالیں اور اس میں 1 1/2 کپ فل کریم دودھ ڈال کر اسٹارٹ کا بٹن دبائیں۔ پکنے کے بعد باؤل کو نکال کر چائے کو کپ میں ڈالیں باریک بادام پستے چوب کر کے گارنیشنگ کریں اور سرور کریں۔

ایپٹائزر (A - 01)

08

Dawlance



Serving: 500g/250g

اسپاگسی فنگر

بھنڈی	500 گرام	ادوک لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	ہری مرچیں (چو پڈ)	3 عدد
لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
ٹا بہت دھنیا (کٹا ہوا)	1 چائے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچے
ہرا دھنیا (چو پڈ)	2 کھانے کے چمچے	برادھنیا (چو پڈ)	2 کھانے کے چمچے
نمٹا پیوری	6 کھانے کے چمچے	نمٹا پیوری	4 کھانے کے چمچے
املی کا پیسٹ	5 کھانے کے چمچے	املی کا پیسٹ	5 کھانے کے چمچے

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے بھنڈیوں کو دھو کر صاف کر لیں۔ اب ان کے پتکس کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مسکنگ باؤل میں بھنڈیاں، گرم مصالحہ پاؤڈر، گٹی ہوئی لال مرچ، کٹا ہوا دھنیا، نمٹا پیوری، املی کا پیسٹ، ادوک لہسن پیسٹ، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ Starter پر A-04 پریسٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اشارت کر دیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ ڈش آؤٹ کر لیں اور ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کر کے سرو کریں۔



Serves: 8

گرام فلا اور اسکوائر

بیس	100 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
دہی	150 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا چمچ	پانی	1 کپ
ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	تیل	1 کھانے کا چمچ
زیرہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے دہی کو اچھی طرح پھیلت لیں اور ایک مائیکرو ویو پروف باؤل میں تیل سے برشنگ کر لیں۔ اب ایک باؤل میں دہی، بیسن، پانی، بیکنگ سوڈا، ہلدی پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر اور لال مرچ پاؤڈر شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے ایک اسموٹھ بیٹر بنالیں۔ اب اسے مائیکرو ویو پروف باؤل میں ڈال دیں۔ پھر اسے مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Starter پر A-03 پریسٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر روم ٹمپریچر پر چھوڑ دیں۔ جب آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو اس کے اسکوائرز کاٹ لیں اور ڈش سے نکال کے سرو کریں۔ Gram Flour Square تیار ہے۔



پیزا روٹی (تیار)	1 عدد	ٹماٹر (باریک سلاکس، 1 عدد	اور لیگانو	1 چائے کا چمچ
چکن پیپر ونی	1 پیکٹ	بغیر بیج	موزریلا چیز (کش شدہ) 1 کپ	
پیزا اساس	3-4 کھانے کے چمچے	کالے زیتون (باریک سلاکس)	1/2 کپ	
شملہ مرچ (باریک سلاکس، بغیر بیج)	1 عدد	مشروم (باریک سلاکس)	1/2 کپ	

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے پیزا کی روٹی پر پیزا اساس لگائیں۔ اب اس پر تھوڑی موزریلا چیز (کش کی ہوئی) ڈالیں اور پھر شملہ مرچ اور ٹماٹر کے سلاکس ڈالیں۔ چکن پیپر ونی، مشروم اور زیتون ڈالیں۔ پھر اوپر سے (کش کیا ہوا) چیز ڈالیں، پھر اوپر سے اور لیگانو چھڑکیں۔ A-06 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اشارت کاٹمن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو پیزا کو نکال کر سرو کریں۔

نوٹ: اس آپشن پر آپ مختلف ٹینگ کیسا تھ مختلف پیزا بنا سکتے ہیں۔



سیلا چاول	200 گرام	پیاز (چو پٹ)	2 کھانے کے چمچے	نمک	حسب ذائقہ
چکن (بوائے، چو پٹ)	1/2 کپ	سویا ساس	2 کھانے کے چمچے	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ
چکن کیوب	1 عدد	ہری پیاز (چو پٹ)	1/2 کپ		
گاجر (چو پٹ)	2 کھانے کے چمچے	تیل	3 کھانے کے چمچے		
شملہ مرچ (باریک چو پٹ)	2 کھانے کے چمچے	پانی	2 کپ		

ترکیب

سب سے پہلے سیلا چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب چاولوں کو بھگو کر 1 گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور ایک مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں ڈالیں۔ اب اس میں پانی، گاجر، شملہ مرچ، چکن کیوب، پیاز، نمکی ہوئی کالی مرچ، تیل، سویا ساس، چکن (چو پٹ) یا باریک ریٹینوں میں (اور نمک ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ A-05 Starter پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال لیں اور پلاؤ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور ہری پیاز سے گارڈینگ کر کے سرو کریں۔ چائیز پلاؤ تیار ہے۔

گجریلہ



Serves: 5-6

چند قطرے	کیوڑہ اسنس	400 گرام	گاجر (کش شدہ)
8 کھانے کے چمچے	گھی	1 کپ	دودھ
		5 کھانے کے چمچے	چینی
		1/2 کپ	کھویا
		1/2 چائے کا چمچ	الائیچی پاؤڈر

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکسنگ باؤل میں دودھ اور چینی کو ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں گاجر (کش کیا ہوا)، الائیچی پاؤڈر اور گھی شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ STARTER پر A-08 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر اس میں کیوڑہ اسنس شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے گجریلہ ڈش آؤٹ کر لیں۔ کھویا سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔ گجریلہ تیار ہے۔

گارلک گرل چکن



Serves: 5-6

چکن (2 بگ پیس)	500 گرام	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ
لہسن پیسٹ	2 کھانے کے چمچے	تیل	3 کھانے کے چمچے
لیبوں کارس	2 کھانے کے چمچے		
باربی کیو / تکیہ مصالحہ	3 کھانے کے چمچے		
نمک	حسب ذائقہ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں لہسن پیسٹ، لیبوں کارس، باربی کیو یا تکیہ مصالحہ، لال مرچ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے میرٹینشن کا آمیزہ تیار کر لیں۔ اب اس میں چکن کے پیسز پرکٹ لگا کر چکن کو میرٹینٹ کرنے کیلئے 1/2 گھنٹے چھوڑ دیں تاکہ مصالحہ اچھی طرح سے جذب ہو جائے۔ اب چکن کے دونوں میرٹینڈ پیسز کو مائیکروویو پلٹ پر رکھیں۔ STARTER پر A-07 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ 15 منٹ کی Beep پر مائیکروویو کے دروازے کو کھولیں، چکن کے دونوں پیسز کو پلٹ دیں اور مائیکروویو کا دروازہ بند کر کے اشارت کا ٹن دبا لیں۔ اب چکن کے پیسز کو نکالیں اور سرو کریں۔ گارلک گرل چکن تیار ہے۔

سنیکس اینڈ بیک

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

18	برائمانڈ پوٹینو
19	آشیم رائس
20	گرلڈ چکن سینڈویچ
21	تندوری فیش
22	نان خطائی
23	اسٹفڈ چکن برگر
24	انگش چین کیک
25	چیزی چکن فلی



بوائٹلڈ پوٹیو



اجزاء	آلو	300 گرام	نمک	حسب ذائقہ
چاٹ مصالحہ	1 چائے کا چمچ			
ہری پیاز (چھینڈ)	1 ڈنڈی			
نمراز (چھینڈ)	1 عدد			
پیاز (چھینڈ)	1 عدد			
لیبوں کا رس	2 کھانے کے چمچے			
پانی	4 کپ			

ترکیب

آلوؤں کے باریک چھوٹے چھوٹے پیسز کاٹ لیں۔ اب مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں پانی اور آلوؤں کو ڈال کر Snacks & Bake آپشن پر سیٹ کر کے A-09 پر سیٹ کر لیں۔ اشارت کریں اور ٹائم پورا ہو جائے تو آلوؤں کو نکال لیں۔ بچا ہوا پانی ضائع کر دیں۔ اب ایک مکنگ باؤل میں آلو، ہری پیاز، نمراز، پیاز، لیموں کا رس اور پانی شامل کریں اور کس کر کے چاٹ مصالحہ چھڑک کر سرو کریں۔

اسٹیم رائس



اجزاء	سیلا چاول	200 گرام	نمک	حسب ذائقہ
پانی	3 کپ			
تیل	1 کھانے کا چمچ			
نمک				

ترکیب

چاولوں کو صاف کر کے دھو کر 2 گھنٹوں کیلئے بھگو دیں۔ پھر ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں پانی، چاول، تیل اور نمک شامل کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھ کر Snacks & Bake آپشن پر سیٹ کر کے A-10 پر سیٹ کر لیں۔ اشارت کریں اور ٹائم پورا ہو جائے تو نکال کر چاولوں کو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

تندوری فش



Serving: 250g/500g/750g

اجزاء

فش 750 گرام	فش 500 گرام	فش 250 گرام
لہسن پیسٹ 2 کھانے کا چمچ	لہسن پیسٹ 1 کھانے کا چمچ	لہسن پیسٹ 1 کھانے کا چمچ
لال مرچ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
ہلدی پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
لیم کا رس 4 کھانے کے چمچے	لیم کا رس 3 کھانے کے چمچے	لیم کا رس 2 کھانے کے چمچے
لال رنگ 1/3 چائے کا چمچ	لال رنگ 1/3 چائے کا چمچ	لال رنگ 1/3 چائے کا چمچ
تیل 4 کھانے کے چمچے	تیل 3 کھانے کے چمچے	تیل 2 کھانے کے چمچے
حب ذائقہ نمک	حب ذائقہ نمک	حب ذائقہ نمک

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں تمام اجزاء کو اچھی طرح سے شامل کر کے میرینٹ کرنے کے لئے 1/2 گھنٹہ چھوڑ دیں۔ مائیکرو ویو اوون کی پلیٹ پر تیل لگا لیں اور فلف کو مائیکرو ویو پر 5 پر سیٹ کر دیں۔ مائیکرو ویو اوون کو Snacks & Bake پر A-13 پر سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ Beep کے بعد فلف کو پلٹ دیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈش آؤٹ کر کے سلاد پیٹ اور نمائش سے سجاوٹ کریں اور سرو کریں۔

گرلڈ چکن سینڈوچ



630 Calories

اجزاء

ڈبل روٹی	2 سلاکس	پیانو (چوپڈ)	1 عدد
چکن (بوانڈلڈ چوپڈ)	100 گرام	کھن	1/2 کپ
موزریلا چیڈز (کش شدہ)	150 گرام		
کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ		
نمٹا (چوپڈ)	1 عدد		

ترکیب

ڈبل روٹی کو ٹکون کاٹ لیں اور اس پر اچھی طرح سے دونوں طرف کھن لگا دیں۔ اب اس پر چکن، نمٹا، کالی مرچ، پیانڈا لیں اور آخر میں چیڈز ڈال کر مائیکرو ویو پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ مائیکرو ویو کو Snacks & Bake پر A-12 پر سیٹ کریں۔ اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو نکال کر سرو کریں۔

اسٹفڈ چکن برگر

Serves: 2

اجزاء

لے بن (ریڈی میڈ) 2 عدد	اولیوز (سلائیڈ) 1/2 کپ
موزریلا چیز (کش شدہ) 150 گرام	ٹماٹر (چوپڈ) 1 عدد
چکن (بوائیلڈ سلائیڈ) 200 گرام	پیاز (چوپڈ) 1 عدد
کالی مرچ (کٹی ہوئی) 1 چائے کا چمچ	اورنگا نو 1/2 چائے کا چمچ
ٹماٹو کچپ 1/2 کپ	کھن 2 کھانے کے چمچے

ترکیب

لے والے بنوں کے اوپری حصے کو انگلیوں کی مدد سے خالی کر لیں۔ ٹماٹو کچپ لگائیں۔ اب اس میں چکن کے سلائیڈز، ٹماٹر اور پیاز ڈالیں۔ اورنگا نو اور کالی مرچ چھڑکیں، اب اولیوز اور چیز ڈال کر سیٹ کر لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف پلیٹ کو کھن سے گریس کریں اور بن کو پلیٹ میں رکھ کر سیٹ کر لیں۔ Snacks & Bake آپشن پر A-15 سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں (پہلے مائیکرو ویو یو اوون پر ہی ہیٹ ہوگا)۔ مائیکرو ویو اوون کی پہلی Beep پر دروازہ کھولیں اور بن کی پلیٹ مائیکرو ویو میں رکھ کر اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈش آؤٹ کر کے سرو کریں۔

نوٹ: Beep سے پہلے مائیکرو ویو پر ہی ہیٹ ہوتا ہے جو کہ Auto Menu پر سیٹ ہے۔

ڈاؤ لینس ریڈیٹل ہے!

23

سنگل اینڈ بیک (A - 15)

نان خطائی

Serves: 4

اجزاء

میدہ 200 گرام	ونیلہ ایسنس 1 چائے کا چمچ
سوچی 300 گرام	تیل 2 کھانے کے چمچے
کھن 150 گرام	ڈرائی فروٹ (چوپڈ) 1/2 کپ
انڈے 2 عدد	
چینی 1 کپ	

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں میڈہ، سوچی، کھن، انڈے، چینی اور وینیلہ ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں اور نان خطائی کی ڈو گوندھ لیں۔ اب اس کی بسکٹ کی طرح نکالیں بنالیں۔ اوپر سے ڈرائی فروٹ چھڑک دیں۔ مائیکرو ویو پروف پلیٹ پر اچھی طرح سے تیل لگا کر نان خطائی کی بکیوں کو پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ Snacks & Bake میں A-14 پر سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں (پہلے مائیکرو ویو یو اوون پر ہی ہیٹ ہوگا)۔ مائیکرو ویو اوون کی پہلی Beep پر مائیکرو ویو کا دروازہ کھولیں اور نان خطائی کی پلیٹ مائیکرو ویو میں رکھ کر اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو نکال کر ہوا میں رکھ دیں۔ ٹھنڈی ہو جائیں تو سرو کریں۔

نوٹ: Beep سے پہلے مائیکرو ویو پر ہی ہیٹ ہوتا ہے جو کہ Auto Menu پر سیٹ ہے۔

سنگل اینڈ بیک (A - 14)

22

Dawlace

چیزی چکن فلی

Serves: 2

اجزاء

چکن فلی	400 گرام	مکھن	3 کھانے کا چمچ
لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	موزریلا چیز (کش شدہ)	150 گرام
کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
اویسٹرساس	2 کھانے کے چمچ	پارسلے (چوپڈ)	گاڑھنک کیلئے
لیمون کارس	2 کھانے کے چمچ		

ترکیب

ایک مائیکروویو پروف مکسنگ باؤل میں چکن، لہسن پیسٹ، کالی مرچ، اویسٹرساس، لیمون کارس، نمک، نمک ڈال کر مکس کر لیں۔ مائیکروویو اوون کو Snacks & Bake آپشن پر 17-A پر سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ بیپ ہونے کے بعد مائیکروویو کے دروازے کھول کر باؤل کو اندر رکھ دیں اور بند کریں اور دوبارہ اشارت کر دیں۔ ٹائم پورا ہونے سے 4 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر موزریلا چیز اور پارسلے ڈال دیں اور دوبارہ باؤل کو رکھ کر دروازہ بند کر دیں۔ اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈس آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

انگلش پین کیک

Serves: 5-6

اجزاء

میدہ	2 کپ	آئنگ شوگر	1 کپ
انڈے	4 عدد	مکھن	3-4 کھانے کے چمچ
بیکنگ پاؤڈر	2 کھانے کے چمچ	شہد	حسب ضرورت
وینا ایسنس	1 کھانے کا چمچ	ڈرائی فروٹ	حسب ضرورت
دودھ	4 کھانے کے چمچ	سین فروٹ	حسب ضرورت

ترکیب

ایک بلینڈر جگ میں انڈے، میڈہ، بیکنگ پاؤڈر، وینا ایسنس، آئنگ شوگر اور دودھ شامل کر کے بلینڈ کر لیں اور کیک جیسا گاڑھا بیٹر تیار کر لیں۔ مائیکروویو سینف پلیٹ کو مکھن سے اچھی طرح سے گریس کر لیں۔ اب پین کیک کے بیٹر کو تھوڑا تھوڑا کر کے پلیٹ پر ڈالیں اور 8 چھوٹے پین کیک تیار کر لیں یا بڑا پین کیک کا بیٹر پھیلا دیں۔ مائیکروویو کو Snacks & Bake آپشن کے 16-A پر سیٹ کر کے آن کر دیں۔ Beep کے بعد دروازہ کھول کر پلیٹ کو مائیکروویو میں ڈالیں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو پین کیک کو نکال کر شہد اور ڈرائی فروٹ ڈالیں۔ سین فروٹ سے گارنیشنگ کر کے سرو کریں۔

ساؤتھ ایشین

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

28
29
30
31
32
33
34

ترکیب

گاچہ رائیس
کس دال سالن
سیڑی کا سالن
چھلی کا سالن
نماؤ سوپ
اسپائی چکن کز ای
قرمہ اینڈ ہجیمیل کری



مکس دال سالن

Serves: 4

3 کھانے کے پیچھے	تیل	1 چائے کا چمچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	100 گرام	مونگ دال
2½ کپ	پانی	1 چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر	100 گرام	مسور دال
حسب ذائقہ	نمک	1 کھانے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	اورک لہسن پیسٹ
1½ چائے کا چمچ	ثابت ذریعہ (گھما کیلئے)	1 چائے کا چمچ	قصوری پیسٹی	4 عدد	ٹماٹر (چوپڈ)
4-5 عدد	ثابت لال مرچ (گھما کیلئے)	3 کھانے کے پیچھے	ہرا دھنیا (چوپڈ)	1 عدد	پیاز (چوپڈ)

اجزاء

سب سے پہلے دونوں دالوں کو اچھی طرح دھو کر بیگو کر رکھ دیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دالوں کو چھان کر ڈالیں۔ اب اس میں ٹماٹر، لہسن اورک کا پیسٹ، پانی، نمک، تیل، ہلدی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، قصوری پیسٹی اور پیاز شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے South Asian آپشن پر 19-20 پر سیٹ کر دیں۔ تھوڑی تھوڑی دیر بعد نکال کر پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے نکال کر ہینڈلر جگ میں ڈالیں اور پیسٹ سبائیلں۔ ڈش آؤٹ کر لیں اور ثابت ذریعہ اور ثابت لال مرچ کا بگھار لگائیں اور ہرا دھنیا سے گاریشنگ کر کے سرو کریں۔

گاجر رائس

Serving: 150g

سیلا چاول	150 گرام	ثابت ذریعہ (گھما ہوا)	1/3 چائے کا چمچ
گاجر (کیوبز)	1/2 کپ	پانی	2 کپ
چکن کیوب	1 عدد	تیل	2 کھانے کے پیچھے
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور انہیں 1 گھنٹے کیلئے بیگو کر رکھ دیں۔ اب چاولوں کو چھان کر ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ پھر اس میں گاجر، کالی مرچ، ذریعہ، پانی، تیل، چکن کیوب، لہسن پیسٹ اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ مائیکرو ویو کو South Asian پر 18-19 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں 1 مرتبہ پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر گاجر رائس کو ڈش آؤٹ کر لیں۔

ترکیب

مچھلی کا سالن

Serving: 250g

فش (بون لیس)	250 گرام	بلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ہر ادھنیا	گاریشنگ کیلے
دی	200 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ		
پیاز کا پیسٹ	1 کپ	لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ		
کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچے		
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے فش کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور اس کے کیوبز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دی (پھینٹا ہوا)، پیاز کا پیسٹ، کالی مرچ، لال مرچ پاؤڈر، بلدی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، لہسن پیسٹ، تیل اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں فش شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اسے South Asian آپشن پر A-21 پروڈن کو سیٹ کر کے اشارت کریں۔ درمیان میں باؤل کو نکال کر اچھی طرح سے کس کرتے رہیں۔ پھر سالن کو ڈش آؤٹ کر لیں، ہر ادھنیا سے گاریشنگ کریں اور سرور کریں۔

سبزی کا سالن

Serving: 250g

پالک	200 گرام	ادرک لہسن (چوپڈ)	1 کھانے کا چمچ	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ
ٹماٹر (چوپڈ)	100 گرام	ہری مرچیں (چوپڈ)	3-4 عدد		
دی	300 گرام	ہری پیاز (چوپڈ)	2-3 ڈنڈیاں		
زیرہ (بھنا، گلا)	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے		
ثابت دھنیا (بھنا، گلا)	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ٹماٹر اور پالک کو چوپ کر لیں۔ پھر ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دی (پھینٹا ہوا)، بھنا اور گلا زیرہ، بھنا اور گلا ثابت دھنیا، گٹی لال مرچ، ادرک لہسن، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں پالک اور ٹماٹر کو شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ South Asian آپشن پر A-20 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک دفعہ پیچھے کی مدد سے تمام اجزاء اچھی طرح سے کس کر لیں۔ سبزی کا سالن ڈش آؤٹ کریں اور ہری پیاز سے گاریشنگ کر کے سرور کریں۔



چکن (بڈی والا)	800 گرام	لال مرچ (کٹی ہوئی)	1 1/2 کھانے کے چمچے	ادرنک (باریک سلاٹس)	1 1/2 کھانے کے چمچے
ٹماٹر (چوڑے)	5 عدد	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	پانی	1 کپ
ہری مرچیں (چوڑے)	4-5 عدد	ثابت زیرہ (کٹا ہوا)	1 چائے کا چمچ	گھی	1/2 کپ
ہری مرچیں (ثابت)	4-5 عدد	ثابت دھنیا (کٹا ہوا)	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
لہسن اور کک کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے	جائفل جاوتری پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں ٹماٹر، ہری مرچیں (چوڑے)، لہسن اور کک پیسٹ، کٹی لال مرچ، کٹی کالی مرچ، کٹا ہوا زیرہ اور دھنیا، جائفل جاوتری پاؤڈر، پانی، گھی اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں چکن شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں اور پانی شامل کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں اور اسے South Asian آپشن پر 23-25 پر سیٹ کر کے اشارت کر دیں۔ تاہم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو مائیکروویو سے نکالیں اور ثابت ہری مرچیں شامل کر کے کس کریں اور باؤل کو واپس مائیکروویو میں رکھ کر اشارت کا ٹائن دیا کریں۔ اب اسے نکال لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔ ادرنک کے باریک سلاٹس سے گارنیشنگ کر لیں اور سرو کریں۔



ٹماٹر	4 عدد	اور لگانو	1/3 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
کریم	2 کھانے کے چمچے	پیپر لک/لال مرچ	1/2 چائے کا چمچ		
چکن کیوب	1 عدد	پاؤڈر			
سفید مرچ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	مکھن	1 کھانے کا چمچ		
لہسن پیسٹ	1/2 چائے کا چمچ	پانی	2 1/2 کپ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ٹماٹروں کو چھیل کر ان کے چھلکے اتار لیں۔ اب ان کے بیج نکال کر باریک چوب کر لیں۔ پھر ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں چوڑے ٹماٹر، چکن کیوب، سفید مرچ پاؤڈر، لہسن پیسٹ، اور لگانو، پیپر لک/لال مرچ پاؤڈر، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکروویو میں ڈالیں۔ South Asian آپشن پر 22-24 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر ٹماٹو سوپ کو بلینڈر جگ میں ڈالیں، کریم اور مکھن شامل کریں اور اس کو تھوڑے بلینڈ کر لیں۔ اب اسے باؤل میں نکالیں اور سرو کریں۔

فروٹ اینڈ ویکٹیل کری

Serving: 250g

اگور	50 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	رائی دانہ (کٹھا ہوا)	1 چائے کا چمچ
آلو (کیوبز)	100 گرام	ثابت دھنیا (کٹھا ہوا)	1 چائے کا چمچ	دہی	200 گرام
سیب (کیوبز)	100 گرام	لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	کڑی پتہ	5-6 عدد
ٹماٹر (چوہڈ)	4 عدد	لیموں کا رس	4 کھانے کے چمچے	تیل	4 کھانے کے چمچے
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	ہری مرچیں (چوہڈ)	2-3 کھانے کے چمچے	نمک	حسب ذائقہ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	سونف پاؤڈر	1 چائے کا چمچ		

اجزاء

سب سے پہلے اگور، آلو اور سیب کے کیوبز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی اور تمام مصالحوں کو شامل کریں اور اچھی طرح کس کر لیں۔ اب اس میں بنریاں اور فروٹ شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے South Asian آپشن پر 24-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر کڑی کو اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اسے ڈش آؤٹ کر لیں۔ لیوں کے رس اور چوہڈ ہری مرچوں سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

ترکیب

ویجیٹبل اینڈ ڈرائس

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

38	ڈرائی چٹ پٹی بیری
39	ناریل چاول
40	چٹ پٹی رائس
41	اسفند ٹماٹو
42	شامی کبیر
43	چاولوں کی کبیر
44	آلو کے ککلیٹس



ناریل چاول

Serving: 150g

اجزاء

1 چائے کا چمچ	رائی دانہ	100 گرام	بامستی چاول
6-8 عدد	کڑی پتہ	50 گرام	فریش ناریل (کش شدہ)
3 کھانے کے چمچے	تیل	1 چائے کا چمچ	ادرک لہسن پیسٹ
1½ کپ	پانی	2 کھانے کے چمچے	املی کا پیسٹ
حسب ذائقہ	نمک	1 چائے کا چمچ	لال مرچ (کٹی ہوئی)

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو اچھی طرح سے دھو کر 30 منٹ کیلئے بھگو کر رکھ دیں۔ اب چاولوں کا پانی چھان کر اسے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں ڈالیں۔ پھر اس میں ادرک لہسن پیسٹ، املی کا پیسٹ، کٹی لال مرچ، رائی دانہ، کڑی پتہ، پانی، فریش ناریل (کش شدہ)، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ Vegetable and Rice پر A-26 پریسٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ تاہم پورا ہو جائے تو چاولوں کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

ڈرائی چٹ پٹی سبزی

Serving: 250g / 500g

اجزاء

100 گرام	ہری مرچیں (چوپڈ)	3 عدد	ثابت دھنیا (ٹکا ہوا)	1 چائے کا چمچ
100 گرام	ہرا دھنیا (چوپڈ)	2 کھانے کے چمچے	زیرہ (ٹکا ہوا)	1/2 چائے کا چمچ
50/100 گرام	ادرک لہسن پیسٹ	1/2 کھانے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
2/3 عدد	املی کا پیسٹ	1/2 کپ	تیل	3/4 کھانے کے چمچے
1/2/1 عدد	لال مرچ (کٹی ہوئی)	1/2 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں پھول گوہی، گاجر، بھنڈی، املی کا پیسٹ، نمائز، پیاز، ہری مرچیں، ادرک لہسن پیسٹ، کٹی ہوئی لال مرچ، ٹکا ہوا دھنیا، ٹکا ہوا زیرہ، ہلدی پاؤڈر، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ Vegetable and Rice پر A-25 پریسٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کر لیں اور سرو کریں۔

اسٹفڈ ٹماٹو

Serving: 250g / 500g

اجزاء	تعداد	نمک	حسب ذائقہ
ٹماٹو (خست والے)	4 عدد	نمک	حسب ذائقہ
مٹر	50 گرام	مٹر	100 گرام
شملہ مرچ (چو پڈ)	50 گرام	شملہ مرچ (چو پڈ)	100 گرام
انڈا	1 عدد	انڈا	2 عدد
چیز اسکوائر	1 عدد	چیز اسکوائر	2 عدد
کالی مرچ (ٹٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	کالی مرچ (ٹٹی ہوئی)	1 1/2 چائے کا چمچ
تیل	1 کھانے کا چمچ	تیل	2 کھانے کا چمچ

ترکیب

سب سے پہلے ٹماٹوں کا اوپری حصہ کاٹ کر اندر سے بیج نکال لیں اور ٹماٹوں کو خالی کر لیں۔ ایک مسکٹ باؤل میں انڈا پیسٹ لیں۔ پھر اس میں چیز اسکوائر چوپ کر کے شامل کر کے چو پڈ شملہ مرچ، مٹر، کالی مرچ اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر کے ایک مکچر بنالیں۔ اب اس مکچر کو ٹماٹوں میں پھریں اور اوپری حصہ واپس جوڑ دیں۔ (چاہیں تو ٹوٹھ پک کی مدد سے بند کر دیں)۔ ٹماٹوں کو آئل سے برشنگ کر کے مائیکرو ویو میں رکھ کر 28-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کریں۔ پھر ٹماٹوں کو نکال لیں اور گرما گرم سرو کریں۔

چٹ پٹے رائس

Serving: 150g

اجزاء	تعداد	نمک	حسب ذائقہ
باستی چاول	100 گرام	سوکی مٹھی	1 چائے کا چمچ
رائی دانہ	1 چائے کا چمچ	گڑھ	1 کھانے کا چمچ
کڑی پتہ	10 - 8 عدد	تیل	3 کھانے کے چمچے
ہری مرچیں (چو پڈ)	6 - 5 عدد	پانی	1 کپ
املی کا پیسٹ	1/2 کپ	نمک	حسب ذائقہ

ترکیب

سب سے پہلے باستی چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور 30 منٹ کیلئے بھگو دیں۔ اب چاولوں کو اچھی طرح سے چھان لیں اور ایک مائیکرو ویو پروف مسکٹ باؤل میں چاول، رائی دانہ، کڑی پتہ، ہری مرچیں، املی کا پیسٹ، سوکی مٹھی، گڑھ، تیل، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر کے مائیکرو ویو اوون میں رکھ دیں۔ Vegetable and Rice پر 27-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاؤنٹ دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب رائس میں چو پڈ ہرا دھنیا شامل کر کے مکس کر لیں اور ڈش آؤٹ کر لیں۔

چاولوں کی کھیر

Serves: 4

دودھ	1/2 کلو	کیوڑہ ایسنس	چند قطرے
باشتی چاول	5 کھانے کے چمچے	بادام، پستہ	1/2 کپ
کھویا	1/2 کپ		
چینی	1/2 کپ		
الائیچی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 30-45 منٹ بھگو لیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، پستہ بونے چاول، کھویا، چینی، الائیچی پاؤڈر، کیوڑہ ایسنس ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Vegetable And Rice پر 30-A سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر پیچھے کی مدد سے کھیر کو اچھی طرح کس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ بادام پستہ چوپ کر کے گارنیشنگ کر لیں۔ چاہیں تو کھویا سے بھی گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

شاہی کھیر

Serves: 4

دودھ	1/2 کلو	کیوڑہ ایسنس	چند قطرے
باشتی چاول	5 کھانے کے چمچے	کاجو	1 کپ
کھویا	100 گرام	زعفران	1 چمکی
چینی	1/2 کپ	چاندی کے ورق	حسب ضرورت
الائیچی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 30-45 منٹ کے لئے بھگو دیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، پستہ بونے چاول، 1/2 کپ کاجو (چو پڈ)، زعفران، چینی، الائیچی پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Vegetable And Rice پر 29-A سیٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کو کس کریں۔ ٹائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے کھیر کے باؤل کو باہر نکالیں اور اس میں کیوڑہ ایسنس اور کھویا (ہاتھ سے میل کر شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے باؤل کو دوبارہ مائیکرو ویو میں رکھ کر اشارت کا بٹن دبائیں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ کاجو اور چاندی کے ورق سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔

آلو کی ٹکیاں

Serves: 12

آلو (بوائٹل)	200 گرام	کالی مرچ (ٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ
انڈا	1 عدد	ہرادیٹیا (چو پڈ)	1/2 گڈی
بریڈ کریمز	4 کھانے کے چمچے	ہری مرچیں (چو پڈ)	3 عدد
لال مرچ (ٹی ہوئی)	2 چائے کے چمچے	تیل	2 کھانے کے چمچے
ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

اجزاء

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں بوائٹل آلوؤں کو میس کر لیں اور اس میں تمام اجزاء ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر ان کی ٹکیاں بنالیں۔ آئل سے برشنگ کریں اور ٹکیوں کو مائیکرو ویو کی پلیٹ پر سیٹ کر دیں۔ Vegetable And Rice پر 31-8 پر سیٹ کریں، وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ اب آلوؤں کے کباب کو نکال کر گرم سرور کریں۔

ترکیب

مکھنی ڈشز

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

48	مٹر پیڑ
49	مٹن کری
50	دھنسیل ود ہر
51	چیز اسکاؤڈ وڈ ہر ماس
52	دھنسیل قورمہ
53	چٹ پنا پیڑ مصالحہ
54	زردہ زعفرانی



مٹن کری



Serving: 500g

مٹن	500 گرام	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (چو پڈ)	1/2 گڈی
دہی (پھینکا ہوا)	250 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پیتا پیسٹ	1/2 کپ	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		
اورک لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے		
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	پانی	1 کپ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے مٹن کو پیسٹ کا پیسٹ لگا کر 2-3 گھنٹوں کیلئے چھوڑ دیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی ڈالیں اور پھر اس میں لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، اورک لہسن کا پیسٹ، تیل، پانی اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اس آمیزے میں مٹن کو شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اسے مائیکرو ویو میں رکھیں۔ مائیکرو ویو کو A-33 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کریں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ 2 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر اس میں کاٹے ہوئے کیو بز شامل کریں اور باؤل کو دو بارہ مائیکرو ویو میں رکھ دیں اور اشارت کاٹن دبا لیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر مٹن پیسٹ کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

مٹر پنیر



Serving: 250g

مٹر	200 گرام	لال مرچ (گٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (چو پڈ)	1/2 گڈی
دہی	200 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
کاٹے ہوئے (کیو بز)	100 گرام	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پیاز (چو پڈ)	1/2 عدد	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ		
اورک لہسن کا پیسٹ	1 چائے کا چمچ	زیرہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی کو پیسٹ لیں اور اس میں پیاز، اورک لہسن کا پیسٹ، لال مرچ (گٹی ہوئی)، دھنیا پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، کالی مرچ (گٹی ہوئی)، زیرہ پاؤڈر، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں اور آخر میں مٹن شامل کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ کر Makhni Dishes پر A-32 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ 2 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر اس میں کاٹے ہوئے کیو بز شامل کریں اور باؤل کو دو بارہ مائیکرو ویو میں رکھ دیں اور اشارت کاٹن دبا لیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر مٹن پیسٹ کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

چیز اسکوائر وڈ بٹر ساس



Serving: 250g

اجزاء

کائچ چیز (کیوبز)	150 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
دہی (پھینٹا ہوا)	1/2 پاؤ	مکھن	2 کھانے کے چمچے
اورک لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ		

ترکیب

سب سے پہلے کائچ چیز کے کیوبز کاٹ لیں اور دہی کو اچھی طرح سے پھینٹ لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں پھینٹا ہوا دہی، اورک لہسن پیسٹ، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، مکھن، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ پھر مائیکرو ویو کو Makhni Dishes پر A-35 پر سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ ٹائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے مائیکرو ویو سے باؤل کو نکالیں اور اس میں کائچ چیز کے کیوبز شامل کر دیں۔ پھر باؤل کو واپس مائیکرو ویو میں رکھیں اور دروازہ بند کر کے اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ پکنے کے بعد باؤل کو نکالیں اور سرو کریں۔

ویجٹیل وڈ بٹر



Serving: 250g / 500g

اجزاء

آلو (کیوبز)	100 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پاک	100 گرام	لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ		
پیاز	1 عدد	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		
دہی (پھینٹا ہوا)	1/2 پاؤ	مکھن	4 کھانے کے چمچے		
اورک لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے آلو کے کیوبز کاٹیں، پاک چوب کریں اور دہی کو اچھی طرح سے پھینٹ لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں پھینٹا ہوا دہی، اورک لہسن پیسٹ، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، 2 کھانے کے چمچے مکھن، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ کر Makhni Dishes پر A-34 پر سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے مائیکرو ویو کا دروازہ کھولیں اور باؤل کو نکالیں اور اس میں باقی 2 کھانے کے چمچے مکھن شامل کریں۔ باؤل کو واپس مائیکرو ویو میں رکھیں اور دروازہ بند کر کے اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ اب باؤل کو نکالیں اور سرو کریں۔

چٹ پٹا چیز مصالحہ

Serving: 250g

اجزاء

کھنچ چیز (کیوبز) 150 گرام	ہلدی پاؤڈر 1 چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (چوہڑ) 1/2 گڈی
دہی (پھینٹا ہوا) 1/2 کپ	دھنیا پاؤڈر 1 چائے کا چمچ	پانی 4 کھانے کے چمچے
پیاز (چوہڑ) 1 عدد	رائی دانہ 1/2 چائے کا چمچ	تیل 3 کھانے کے چمچے
ادریک لہسن پیسٹ 1 چائے کا چمچ	سفید زیرہ (کھا ہوا) 1/2 چائے کا چمچ	نمک حسب ذائقہ
لال مرچ (گٹی ہوئی) 1 کھانے کا چمچ	کالی مرچ (گٹی ہوئی) 1/2 چائے کا چمچ	

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں دہی (پھینٹا ہوا)، پیاز، ادرک لہسن پیسٹ، لال مرچ گٹی ہوئی، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، کھا ہوا زیرہ، گٹی ہوئی کالی مرچ، رائی دانہ، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں اور باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں اور Makhni Dishes پر A-37 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کریں۔ درمیان میں چمچ چلاتے رہیں۔ آخری 2 منٹ پہلے باؤل میں کھنچ چیز کے کیوبز ڈالیں، مکس کریں اور اشارت کریں۔ پھر باؤل کو نکال کر چیز مصالحہ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کر کے سرو کریں۔

مکھنی ڈشز (A - 37)

53

ڈاؤ لینس ریڈیٹیل ہے!

ویجیٹیل قورمہ

Serving: 250g

اجزاء

مٹر 50 گرام	لال مرچ پاؤڈر 1 کھانے کا چمچ	چھوٹی الائچی 4-5 عدد
ہری پھلیاں (کیوبز) 100 گرام	ہلدی پاؤڈر 1 چائے کا چمچ	پانی 1/2 کپ
آلو (کیوبز) 100 گرام	ادریک لہسن پیسٹ 1 چائے کا چمچ	گھی 4 کھانے کے چمچے
دہی (پھینٹا ہوا) 200 گرام	لوگ 3-4 عدد	نمک حسب ذائقہ
پیاز (براون) 1 عدد	دارچینی 2-3 ڈنڈیاں	

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکروویو پروف مکنگ باؤل میں دہی کو پھینٹ لیں اور اس میں تمام مصالحوں کو شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں گھی، نمک اور پانی ملائیں اور پھر آخر میں تمام سبزیاں شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ باؤل کو مائیکروویو میں رکھ کر Makhni Dishes پر A-36 آپشن پر سیٹ کر کے پھر وزن سیٹ کریں اور اشارت کریں۔ ٹائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر قورمہ میں براؤن پیاز کو پھین کر شامل کریں اور باؤل کو واپس رکھ کر اشارت کاٹن دبا دیں۔ پکنے کے بعد قورمہ کو ڈش آؤٹ کریں اور سرو کریں۔

مکھنی ڈشز (A - 36)

52

Dawlance

زردہ زعفرانی

Serving: 150g

سیلا چاول	1 کپ	لوگ	4-5 عدد
کھویا	1/2 پاؤ	زردے کارنگ	1 چٹکی
کیوڑہ اینس	چند قطرے	پانی	1 کپ
میوے	100 گرام	گھی	4 کھانے کے چمچے
چینی	8 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں اور چاولوں کو 1 گھنٹہ کیلئے بھگو دیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں چاول، پانی، چینی، گھی اور لونگ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کریں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں اور Makhni Dishes پر A-38 پری سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ ٹائم پورا ہونے سے 2 منٹ پہلے باؤل کو نکالیں، کیوڑا اینس اور کھویا (ہاتھ سے مسل کر) شامل کریں اور باؤل کو واپس مائیکرو ویو میں رکھ کر اسٹارٹ کر دیں۔ زردے کو ڈش آؤٹ کر کے میوے سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

دیسسی ڈشز

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

58
59
60
61

ترکیب

کئی کا دلہ
مہنی کوئی
پیت کے کباب
عمر قندی



میمنی کرٹھی

Serves: 4

میں	100 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	بھارکیلے اجزاء:	
کھادی	250 گرام	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	لال مرچ (ثابت)	3-4 عدد
پیاز (سلاکس)	1/2 عدد	پانی	1 1/2 کپ	کڑی پتہ	4-5 عدد
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے	ثابت زیرہ	1/2 چائے کا چمچ
ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مسٹنگ باؤل میں کھٹادی اور پانی اچھی طرح سے کس کر کے ایک بیڑکی مدد سے پھینٹ لیں۔ اب اس میں بیسن شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کریں۔ پھر اس میں لال مرچ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، پیاز، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں ڈالیں۔ Desi Dishes پر 40-45 سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کردیں۔ درمیان میں پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو اسے ڈش آؤٹ کر لیں۔ پھر کڑی پتہ، زیرہ اور ثابت لال مرچ کا بھارا گائیں اور گرم کر دیں۔

مکئی کا دلیہ

Serving: 250g

مکئی کا دلیہ	100 گرام
پانی	3 1/2 کپ
براؤن پیاز	1/2 کپ
لہسن (تلا ہوا)	2-3 جوئے

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے مکئی کے دلیہ کو اچھی طرح سے دھو کر صاف کر لیں۔ پھر دلیہ کو 1 گھنٹہ کیلئے 3 کپ پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔ اب دلیہ کو ایک مائیکرو ویو پروف مسٹنگ باؤل میں پانی سمیت ڈالیں اور ساتھ ہی لہسن اور براؤن پیاز شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desi Dishes پر 39-40 سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کردیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو مکئی کے دلیہ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرور کریں۔

شکر قندی



Serves: 2

شکر قندی 200 گرام
تیل 3 کھانے کے چمچے
چاٹ مصالحہ حسب ضرورت

اجزاء

ترکیب

شکر قندی کو دھو کر صاف کر کے اس پر تیل لگائیں۔ اب اسے مائیکرو ویو پلیٹ پر رکھیں اور Desi Dishes آپشن پر جا کر A-42 سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو ڈکال لیں اور چھلکا اُتار کر قیتلیاں کاٹ لیں۔ چاٹ مصالحہ چھڑک کر سرو کریں۔

بیف کے کباب



Serves: 4

بیف (انڈر کٹ، قیمہ) 250 گرام
انڈا 1 عدد
ادرک بسن کا پیسٹ 1 کھانے کا چمچ
بریڈ کریمز 5 کھانے کے چمچے
برادھنیا (چو پڈ) 1/2 گڈی
لال مرچ (گٹی ہوئی) 1 کھانے کا چمچ
زیر پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
کالی مرچ (گٹی ہوئی) 1/2 چائے کا چمچ
تیل 4 کھانے کے چمچے
ہری مرچیں (چو پڈ) 3 عدد
نمک حسب ذائقہ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں تمام اجزاء اور مصالحوں کو شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب دونوں ہاتھوں پر آئل لگائیں اور بیف کی ٹکلیاں بنالیں۔ ایک مائیکرو ویو کی پلیٹ پر آئل لگائیں اور اس پر ٹکلیاں سیٹ کر دیں۔ Desi Dishes آپشن پر جا کر A-41 سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو بیف کے کباب کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

کری اینڈ ڈال

Microwave Oven
DW-115C-HZ

کری اینڈ ڈال

صفحہ

ترکیب

64
65
66
67
68
69
70

رائی پنکھن
کریم چائونز
بنا فٹس کری
چنا دال و و ناریل
فٹس کری و و مینٹ
لال پنکھن
سجھی دال



کریم پراؤنز

Serving: 250g / 500g

پراؤنز	250 گرام	تیل	3 کھانے کے چمچے	پراؤنز	500 گرام	تیل	4 کھانے کے چمچے
دہی	100 گرام	نمک	حسب ذائقہ	دہی	200 گرام	نمک	حسب ذائقہ
کریم	3 کھانے کے چمچے			کریم	4 کھانے کے چمچے		
لہسن پیسٹ	2 چائے کے چمچے			لہسن پیسٹ	3 چائے کے چمچے		
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ			لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ		
زیرہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ			زیرہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		
کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ			کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے پراؤنز کو دھو کر صاف کر لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی کو پیسٹ لیں اور اس میں پراؤنز، لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، کالی مرچ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں، Curry & Daal پر A-44 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاؤن دہائیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے ایک مرتبہ اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں 2 منٹ پہلے باؤل کو نکال کر کریم شامل کریں اور مکس کر کے دوبارہ مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر کربھی پراؤنز کو سرو کریں۔

رائی چکن

Serving: 250g / 500g

چکن (بڑی والا)	500 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	چکن (بڑی والا)	250 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
رائی (مسٹرڈ) پیسٹ	5 کھانے کے چمچے	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ	رائی (مسٹرڈ) پیسٹ	3 کھانے کے چمچے	کالی مرچ (گٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ
ادرک لہسن کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے	پیاز (چھ پنڈ)	1 عدد	ادرک لہسن کا پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	پیاز (چھ پنڈ)	1 عدد
دہی	250 گرام	ہری مرچیں	3-4 عدد	دہی	200 گرام	ہری مرچیں	3-4 عدد
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	برادھیا (چھ پنڈ)	1/2 گڈی	لال مرچ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	برادھیا (چھ پنڈ)	1/2 گڈی
ہلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچے	ہلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ	دھنیا پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دہی کو اچھی طرح سے پیسٹ لیں، پھر اس میں چکن، رائی (مسٹرڈ) پیسٹ، ادرک لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، کالی مرچ، پیاز، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اسے مائیکرو ویو میں رکھیں اور Curry & Daal پر A-43 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کریں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو مائیکرو ویو سے باہر نکال کر اچھی طرح سے مکس کریں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر رائی چکن کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہری مرچوں اور برادھیا سے گارنیش کریں اور سرو کریں۔

چنادال وِو ناریل



Serves: 4

اجزاء

چنے کی دال	250 گرام	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ	بگھار بنانے کیلئے:
فریش کھوپرا (کٹ شدہ)	100 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	ثابت زیرہ
ادرک لہسن (چوڑے)	1 کھانے کا چمچ	پانی	3 کپ	کڑی پتہ
ہلدی پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے	
لال مرچ (کٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ	

ترکیب

سب سے پہلے چنے کی دال کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب اسے پانی میں بھگو کر 2 گھنٹوں کیلئے چھوڑ دیں، اسے چھان کر ایک مائیکروویو پروف مکسنگ باؤل میں ڈالیں اور اس میں فریش کھوپرا، ادرک لہسن، ہلدی پاؤڈر، کٹی ہوئی لال مرچ اور کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اسے مائیکروویو اوون میں رکھیں Curry & Daal پر 46-48 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ پھر باؤل کو نکال کر زیرہ اور کڑی پتہ کا بگھار لگا کر سرور کریں۔

بنگالی فیش کری



Serving: 250g

اجزاء

فیش (بون لیس)	250 گرام	ہلدی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	ہر ادھیا (چوڑے)	1/2 گڈی
ادرک لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ	پانی	1/2 کپ
دہی (پھینٹا ہوا)	100 گرام	اجوائن (کٹا ہوا)	1/3 چائے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
پیاز (چوڑے)	1 عدد	لیبوں کارس	1 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	اٹلی کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے فیش کے چھوٹے چھوٹے کیو بڑ کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکروویو پروف مکسنگ باؤل میں فیش کے پیسز، ادرک لہسن پیسٹ، دہی، پیاز، لال مرچ، ہلدی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، اجوائن، اٹلی کا پیسٹ، پانی، تیل اور نمک شامل کر کے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Curry and Daal آپشن پر 45-48 پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں 1 مرتبہ چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے کری کو کس کریں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور فیش کری کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ ہر ادھیا اور لیموں کے رس سے گارنیشنگ کریں اور سرور کریں۔

لال چٹنی

Serving: 250g

نمٹا	250 گرام	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1/2 چائے کا چمچ
پیاز (باریک چوہڈ)	1 عدد	زیرہ (بھنا، کٹا ہوا)	1/2 چائے کا چمچ
لہسن (چوہڈ)	3-4 جوئے	پانی	1/2 کپ
لال مرچ (کٹی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ	تیل	3 کھانے کے چمچے
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے نمٹاؤں کے بیج نکال لیں اور بالکل باریک چوب کر لیں۔ اب ایک مائیکروویو پروف باؤل میں نمٹاؤ، پیاز، لہسن، کٹی ہوئی لال مرچ، گرم مصالحہ، کالی مرچ، بھنا اور کٹا ہوا زیرہ، پانی، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ مائیکروویو کو Curry & Daal پر A-48 پریسٹ کر کے وزن سیٹ کریں، باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو ٹھنڈا لیں اور چٹنی کو پلینڈر جگ میں ڈال کر پیسٹ سانبالیں اور سرو کریں۔

فش کری وِو منٹ

Serving: 250g / 500g

فش (بون لیس)	500 گرام	ہرا دھنیا (چوہڈ)	2 کھانے کے چمچے
دہی	200 گرام	تیل	3 کھانے کے چمچے
اورک لسن پیسٹ	2 کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
پودینہ پیسٹ	1/2 کپ	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	1 چائے کا چمچ
لیبوں کا رس	4 کھانے کے چمچے	لیبوں کا رس	2 کھانے کے چمچے
ہری مرچوں کا پیسٹ	4 کھانے کے چمچے	ہری مرچوں کا پیسٹ	2 کھانے کے چمچے
زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ	زیرہ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے فش کے چھوٹے چھوٹے کیوبز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکروویو پروف مکسنگ باؤل میں دہی کو اچھی طرح سے پیسٹ لیں اور اس میں اورک لسن پیسٹ، پودینہ پیسٹ، ہری مرچوں کا پیسٹ، زیرہ پاؤڈر، کٹی کالی مرچ، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں اور فش کے کیوبز شامل کر کے مکس کر لیں۔ باؤل کو مائیکروویو میں رکھیں۔ Curry & Daal پر A-47 پریسٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں چمچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کرتے رہیں۔ آخر میں لیبوں کا رس ڈال کر مکس کریں اور ہرا دھنیا سے گارنیشنگ کر کے سرو کریں۔

کھٹی دال



دال	300 گرام	رائی دانہ	1 چائے کا چمچ	کھن	4 کھانے کے چمچ
لال مرچ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	ادرک لہسن کا پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	پانی	3 1/2 کپ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ	ثابت زیرہ	1/2 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچیں	5-6 عدد	کڑی پتہ	4-5 عدد		
اٹلی کا پیسٹ	4 کھانے کے چمچ	ثابت لال مرچ	4-5 عدد		

اجزاء

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں کھن، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ، ہری مرچیں، ادرک لہسن پیسٹ، نمک، ہلدی، پانی اور دال کو شامل کریں۔ اچھی طرح سے مکس کر کے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ اب اسے نکال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ Curry and Daal سیلیفٹ کر لیں۔ پھر 49-8 سیلیفٹ کریں اور آن کر دیں۔ 5 منٹ پہلے نکالیں اور اس میں اٹلی کا پیسٹ، زیرہ، ثابت لال مرچ، کڑی پتہ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں اور دوبارہ رکھ دیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو نکال کر سرو کریں۔

ترکیب

انٹرنیشنل

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

74	ریڈ کری ان تھائی اسٹائل
75	گرین کری ان تھائی اسٹائل
76	ہیٹیڈ کری ان تھائی اسٹائل
77	فیش کری ان تھائی اسٹائل
78	رائس ان میکسیکن اسٹائل
79	ہاٹ چاکلیٹ ان میکسیکن اسٹائل
80	میکسیکن سالاد
81	میکسیکن چٹ پٹا ہینسا



گرین کری ان تھائی اسٹائل



Serving: 250g

اجزاء

چکن (بڈی والا)	250 گرام	نمک	حسب ذائقہ
تھائی گرین کری پیسٹ	3 کھانے کے چمچے		
لہسن کا پیسٹ	1 چائے کا چمچ		
کوکونٹ ملک	2 1/2 کپ		
تیل	3 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں چکن، تھائی گرین کری پیسٹ، لہسن پیسٹ، کوکونٹ ملک، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-51 پریسٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دہائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پیچ کی مدد سے اچھی طرح مکس کریں۔ اب اسے ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔

ریڈ کری ان تھائی اسٹائل



Serving: 250g

اجزاء

چکن (بڈی والا)	250 گرام	نمک	حسب ذائقہ
تھائی ریڈ کری پیسٹ	3 کھانے کے چمچے		
لہسن کا پیسٹ	1 چائے کا چمچ		
کوکونٹ ملک	2 1/2 کپ		
تیل	3 کھانے کے چمچے		

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں چکن، تھائی ریڈ کری پیسٹ، لہسن پیسٹ، کوکونٹ ملک، تیل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-50 پریسٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دہائیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ پیچ کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر ریڈ کری کو ڈش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔



فش کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g

فش (بون لیس)	250 گرام	باسل لیوز	حسب ضرورت
کوکونٹ ملک	2 1/2 کپ	تیل	3 کھانے کے چمچے
پیاز کا پیسٹ	3 کھانے کے چمچے	نمک	حسب ذائقہ
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ		
ہری مرچیں (کٹی ہوئی)	4 عدد		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مسکنگ باؤل میں کوکونٹ ملک اور پیاز کا پیسٹ شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں لہسن پیسٹ، ہری مرچیں، تیل اور نمک شامل کریں اور مکس کریں۔ پھر فٹن کے چھوٹے ٹھوسے کیڑا کٹ کر ڈالیں اور مکس کر کے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-53 پیسٹ کریں اور وزن سیٹ کر کے اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور فٹن کری ان تھائی اسٹائل کو ڈش آؤٹ کر کے باسل لیوز سے گارنیشن کر لیں اور سرور کریں۔



ویجیٹبل کری ان تھائی اسٹائل

Serving: 250g / 500g

شملہ مرچ (چکوری)	50/100 گرام	ریڈ کری پیسٹ	2 کھانے کے چمچے
منر	50/100 گرام	پانی	2 / 1 1/2 کپ
پھول گوہی	100 گرام	تیل	3 کھانے کے چمچے
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچیں (غابت)	4 عدد		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مسکنگ باؤل میں شملہ مرچ، منر، پھول گوہی، ریڈ کری پیسٹ، ہری مرچیں، لہسن پیسٹ، تیل، پانی اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں سیٹ کر دیں۔ International Dishes پر A-52 پیسٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر ڈش آؤٹ کر لیں۔

ہاٹ چاکلیٹ ان میکین اسٹائل

Serves: 4

چاکلیٹ بار 100 گرام
دودھ 2 کپ
چینی 2 کھانے کے چمچے
کریم 3 کھانے کے چمچے

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں چاکلیٹ بار کے ٹکڑے کر کے ڈالیں۔ پھر اس میں دودھ اور پینڈ بیئر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ International Dishes پر A-55 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال لیں اور پینڈ بیئر کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ کریم سے گارنیشنگ کریں اور ہاٹ چاکلیٹ سرو کریں۔

رائس ان میکین اسٹائل

Serving: 150g

سیلا چاول 150 گرام
چکن کیوب 1 عدد
شملہ مرچ (بغیر بیج)، باریک سلائس 1/2 کپ
مشروم (باریک سلائس) 1/2 کپ
پانی
اورینگانو
روز میری
ٹماٹو پیسٹ
لہسن (چو پڈ)
لال مرچ (کٹی ہوئی) 1 کھانے کا چمچ
1 چائے کا چمچ
1 چائے کا چمچ
3 کھانے کے چمچے
تیل
نمک
حسب ذائقہ
3 کھانے کے چمچے
2 کھانے کے چمچے

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے سیلا چاولوں کو دھو کر اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ اب چاولوں کو 1 گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں چاولوں کو چھان کر شامل کریں۔ اب اس میں چکن کیوب، روز میری، شملہ مرچ، مشروم، لال مرچ، ٹماٹو پیسٹ، لہسن، اورینگانو، پانی، تیل اور نمک شامل کر کے مکس کر لیں۔ اب اسے مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-54 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ درمیان میں چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو نکال کر رائس کوؤش آؤٹ کر لیں اور سرو کریں۔



اجزاء

تازہ بھٹے 2 عدد

اولیو آئل

4 کھانے کے چمچے

اسپرڈ کیلئے:

نمک

حسب ذائقہ

لال مرچ پاؤڈر 1½ چائے کا چمچ

3 کھانے کے چمچے

لیموں کارس

پارسلے (باریک چوہڈ) 2 کھانے کے چمچے

اجزاء

ترکیب

ایک مسنگ باؤل میں لال مرچ پاؤڈر، لیموں کارس، پارسلے، اولیو آئل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر کے بھٹے پر اچھی طرح سے اسپرڈ کر دیں۔ اپ بھٹوں کو مائیکرو ویو میں رکھ دیں۔ International Dishes پر A-57 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کاٹن دبا لیں۔ درمیان میں بھٹے کی سائیز کو پلٹ دیں تاکہ دونوں طرف سے پک جائے۔ اب بھٹے کو نکال کر سرو کریں۔



میرینیشن گرل کیلئے:	نمک	حسب ذائقہ	ڈریسنگ کیلئے:
چکن فلی	سیلڈ بنانے کیلئے:	لہسن (چوہڈ)	2 کھانے کے تچے
پیپریکا	1 کھانے کا چمچ	ٹماٹر (بغیر بیج، چوہڈ)	2 عدد
لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ	کھیرا (باریک چوہڈ)	1 عدد
اولیو آئل	1 کھانے کا چمچ	پیاز (چوہڈ)	1 عدد
		اولیو آئل	3 کھانے کے تچے

اجزاء

ترکیب

ایک مسنگ باؤل میں پیپریکا، لہسن پیسٹ، اولیو آئل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس میں چکن فلی شامل کر کے میرینیشن کے لئے رکھ دیں۔ اب فلی کو مائیکرو ویو یا اوون میں رکھیں۔ International Dishes پر A-56 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کاٹن دبا لیں۔ 3 منٹ بعد مائیکرو ویو یا اوون سے نکال کر فلی کو پلٹ کر رکھیں اور دوبارہ اشارت کاٹن دبا لیں۔ ٹائم پورا ہو جائے تو فلی کو نکال کر چوپ کر لیں۔ ڈریسنگ بنانے کے لئے ایک مسنگ باؤل میں لہسن، سرکہ، کالی مرچ، اولیو آئل اور نمک شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ سیلڈ بنانے کے لئے ایک مسنگ باؤل میں ٹماٹروں کے بیج نکال کر انہیں چوپ کر لیں، پیاز اور کھیرا باریک چوپ کر لیں۔ اب ایک مسنگ باؤل میں سب سے پہلے سیلڈ ڈالیں پھر چوہڈ چکن اور اوپر سے ڈریسنگ ڈالیں۔ کس کریں اور سرو کریں۔

ڈیزرٹس

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

84	بنانا پڈنگ
85	میٹھا کسٹرز پڈنگ
86	کس فروت فرنی
87	ٹرائیکل فروت شیٹ
88	موٹنگ دال کھیر
89	میٹھا وائیڈ اسٹراپییری پڈنگ
90	سویٹ کھیر
91	الہ پتی دودھ





Serves: 4

اجزاء

4 کھانے کے پتے	آئسنگ شوگر	2 عدد	انڈے
		2 کھانے کے پتے	میٹاؤ پیسٹ
		3-2 کھانے کے پتے	میٹاؤ کسٹرو
		200 ملی لیٹر	دودھ
		2 کھانے کے پتے	میدہ

تَرْكِيبُ

سب سے پہلے 6 کھانے کے چھچھے دو دھ میں کسٹرز ڈگھول لیں۔ اب ایک منگ ب پاؤل میں انڈوں کو پنڈ بیٹری مد سے اچھی طرح سے پھینٹ لیں۔ اب اس میں باقی بچا ہوا دو دھ اور آئسک شوگر ڈال کر پنڈ بیٹری مد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر اس میں میدو شامل کریں اور چھچھے کی مد سے اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں کسٹرز ڈا کا بیٹر میٹو کو پیٹ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس بیٹر کو ایک مائیکرو ویو پروف منگ ب پاؤل میں ڈالیں اور سیٹ کر لیں۔ اب پاؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر 59-A پریٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کاٹن دبائیں۔ غام پورا ہو جائے تو پاؤل کو کال کر روم ٹیمپرچ پر پڈ ٹک کو کھٹا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پڈ ٹک کو فریزر میں رکھ کر کھٹا کر لیں اور سرور کریں۔



Serves: 4

اجزاء

کیلا	1 عدد
انڈے	2 عدد
دودھ	200 ملی لیٹر
آئسنگ شوگر	4 کھانے کے چمچے
میدہ	3 کھانے کے چمچے

ترکیب

سب سے پہلے ایک مسکنگ باؤل میں انڈوں کو ہینڈ بیکری مدے اچھی طرح سے پھینٹ لیں۔ اب اس میں دو دھرا آگسٹ شوگر ڈال کر ہینڈ بیکری مدے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور پیچھے کی مدے اچھی طرح سے مکس کریں۔ آخر میں سیکیڈ کی باریک تفتیاں کاٹیں اور بیٹر میں ڈال دیں۔ اب اس بیٹر کو ایک مائیکرو ویو پر 58-60 سیکنڈ کے وزن سیٹ کریں اور اس شارٹ کاٹن ڈال دیں۔ نان پورا ہو جائے تو باؤل کو نکال کر روم ٹمپرچر پر پڈنگ کو خنڈا دے دیں۔

ٹراپیکل فروٹ پیچ



Serves: 4

اورنج جوس	2 کپ	خریوزہ (کیوز)	100 گرام
لیمونس کارس	4 کھانے کے چمچے	انگور	100 گرام
شہد	6 کھانے کے چمچے	پودینے کے پتے	حسب ضرورت
چینی	4 کھانے کے چمچے	نمک	1 پگھلی
سیب (باریک کیوز)	1 عدد		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے سیب اور خریوزے کے کیوز کاٹ لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف ملنگ باؤل میں اورنج جوس، لیمونس کارس، شہد، چینی، سیب اور خریوزے کے کیوز، انگور اور نمک شامل کر لیں۔ Desserts پر 60-A پر سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دہائیں۔ درمیان میں چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو سے نکال کر روٹ پر ٹھنڈا کر لیں۔ پھر اسے فرن میں رکھیں اور Chill کر لیں۔ پودینے کے پتوں سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

مکس فروٹ فرنی



Serves: 4

دودھ	1/2 کلو	کیوزہ ایسنس	چند قطرے
باستی چاول	6 کھانے کے چمچے	چاندی کے ورق	حسب ضرورت
مکس فروٹ (ٹن)	100 گرام	مٹی کی کٹوریاں	حسب ضرورت
چینی	1/2 کپ		
الاجچی پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں کو دھو کر 30-45 منٹ بھولیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف ملنگ باؤل میں دودھ، پے ہوئے چاول، چینی، الاجچی پاؤڈر اور کیوزہ ایسنس ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ آخر میں مکس فروٹ ٹن شامل کریں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر 60-A پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر چمچے کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کو مکس کریں۔ مٹی کی کٹوریوں کو پانی میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو مٹی کی کٹوریوں میں ڈال دیں۔ چاندی کے ورق سے سجادیں اور ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔



Serves: 2-4

آم (پیٹ)	1/2 کپ	آئنگ شوگر	4 کھانے کے تچے
اسٹرابری (فریش / ٹن والی)	8 - 10 عدد	میدہ	2 کھانے کے تچے
انڈے	2 عدد		
دودھ	200 ملی لیٹر		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک ملکنگ باؤل میں انڈوں کو پیٹڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے پھیٹ لیں۔ اب اس میں دودھ اور آئنگ شوگر ڈال کر پیٹڈ بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ پھر اس میں میدہ شامل کریں اور پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کریں۔ آخر میں آم کا پیٹڈ بیٹر میں ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب اس بیٹر کو ایک مائیکرو ویو پروف ملکنگ باؤل میں ڈالیں اور سیٹ کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر A-63 سیٹ کر کے وزن سیٹ کریں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ اب باؤل کو نکال کر اسٹرابری سے گارنیشنگ کریں اور روم ٹمپریچر پر پڈنگ کو ٹھنڈا ہونے کیلئے چھوڑ دیں۔ اس کے بعد پڈنگ کو فریزر میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔



Serves: 4

دودھ	600 ملی لیٹر	بادام، پستہ	گارنیشنگ کیلئے
مونگ دال	1/2 کپ		
کھویا	1/2 کپ		
چینی	1/2 کپ		
کیوڑہ ایسنس	چند قطرے		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے مونگ کی دال کو دھو کر 5-4 گھنٹوں کیلئے بھلادیں۔ اب دال کو چھان لیں اور مونا مٹا پٹیں لیں۔ ایک مائیکرو ویو پروف ملکنگ باؤل میں دودھ، پستی ہوئی دال، کھویا اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں اور باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر A-62 سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اشارت کر دیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر پیچھے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ 2 منٹ پہلے باؤل کو مائیکرو ویو اوون سے نکالیں اور اس میں کھویا یا تھ سے مل کر ڈالیں اور ساتھ ہی کیوڑا ایسنس بھی شامل کر کے کس کر لیں۔ باؤل کو واپس مائیکرو ویو میں رکھیں اور اشارت کا بٹن دبائیں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ بادام پستہ چوب کر کے گارنیشنگ کر لیں۔

الابچی دودھ

Serves: 4

دودھ 600 ملی لیٹر
الابچی پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
چینی 6 کھانے کے چمچ
کھویا 100 گرام
بادام (باریک چوڑے) 2 کھانے کے چمچ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، کھویا، الابچی پاؤڈر اور چینی شامل کریں اور اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر A-65 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ تھچے کی مدد سے اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو نکال لیں اور الابچی دودھ کو سرونگ گلاس میں ڈال کر بادام سے گارنیشنگ کریں اور سرو کریں۔

نوٹ: الابچی دودھ کو ٹھنڈا اور گرم دونوں طرح سے سرو کیا جاسکتا ہے۔

سوئیٹ کھیر

Serves: 4

دودھ 600 ملی لیٹر
بادام پستہ (باریک) 1/2 کپ
5 کھانے کے چمچے (سلاکس)
چینی 1/2 کپ
الابچی پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ
کشمش 1/2 کپ

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے چاولوں دھو کر 45-30 منٹ بیگو لیں۔ اب چاولوں کو چھان لیں اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ بلینڈر جگ میں ڈال کر پیس لیں۔ اب ایک مائیکرو ویو پروف مکنگ باؤل میں دودھ، پستے ہوئے چاول، چینی، الابچی پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے کس کر لیں۔ اب باؤل کو مائیکرو ویو میں رکھیں۔ Desserts پر A-64 پر سیٹ کریں۔ وزن سیٹ کریں اور اسٹارٹ کاٹن دبا لیں۔ درمیان میں ایک مرتبہ باؤل کو نکال کر تھچے کی مدد سے اچھی طرح سے کھیر کو کس کریں۔ اب باؤل کو نکال کر کھیر کو ڈش آؤٹ کر لیں۔ کشمش اور بادام پستوں کے سلائسز سے گارنیشنگ کر لیں اور سرو کریں۔

کریٹو کوکنگ

Microwave Oven
DW-115C-HZ

صفحہ

ترکیب

94	ٹہیرہ اسٹک
95	ہرا دہیز
96	چاکلیٹ کیک
97	چاکلیٹ کوکیز
98	چاکلیٹ مافن
99	کوکوٹ کوکیز
100	وائٹ چاکلیٹ اسٹریبری کیک
101	ریزیز مافن

* نوٹ: مائیکرو ویو میں تکلیف کیلئے Convection Option کو استعمال کیا جاسکتا ہے۔
اس آپشن میں چاکری پروڈکٹ مد سے ٹہیرہ کو بیٹ کر لیں۔ پھر اسٹارٹ کا بٹن دبا کر نام
بیٹ کریں اور تکلیف کرتے گئے دو بار اسٹارٹ کا بٹن دبا لیں۔



براؤنیز

Serves: 5-6

میدہ	200 گرام	بیکنگ پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ
کوکو پاؤڈر	3 کھانے کے چمچ	دودھ	1/2 کپ
کھن	120 گرام	ڈرائی فروٹ	1 کپ
چینی	150 گرام	چاکلیٹ سیرپ	حب ضرورت
انڈے	4 عدد		

اجزاء

ترکیب

سب سے پہلے ایک مکسنگ باؤل میں چینی، انڈے اور کھن کو ایک بیٹر کی مدد سے اچھی طرح سے پیسٹ لیں۔ جب آمیزہ اسموٹھ ہو جائے تو اس میں کوکو پاؤڈر، میدہ، 1/2 کپ موٹا مونچر پڈ کے ڈرائی فروٹ، بیکنگ پاؤڈر شامل کریں اور دودھ کو شامل کرتے ہوئے تمام اجزاء کو مکس کر لیں اور گاڑھا بیٹر بنالیں۔ اب براؤنیز کے سانچے میں کھن لگائیں اور بیٹر کو مائیکرو ویو پروف براؤنیز / اسکوئر کے سانچے میں ڈال کر سیٹ کر لیں اور اوپر سے بچے ہوئے ڈرائی فروٹ ڈال کر سیٹ کر لیں اور مائیکرو ویو اوون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے پری ہیٹ کر لیں اور پھر سانچے کو مائیکرو ویو پروف اوون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سانچے سے نکال کر پیسٹر کاٹ کر چاکلیٹ سیرپ ڈالیں اور ٹھنڈا یا گرم سرو کریں۔

خمیرہ اسٹک

Serves: 4

میدہ	250 گرام	انڈا	1 عدد
خمیرہ	1 ساٹھ	موزر یلا چیز	100 گرام
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ		
چینی	1 چائے کا چمچ		
کالے اور سفید تیل	1/2 کپ		

اجزاء

ترکیب

نیم گرم پانی میں خمیرہ اور چینی کو حل کر کے 15 منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ خمیرہ پھول جائے تو اس میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر کس کر لیں۔ اور گوندھ کر 2 گھنٹے کیلئے کسی گرم جگہ پر چھوڑ دیں۔ پھر اسے نکال کر ہاتھ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ تیل کے اسکوئر کاٹ لیں۔ موزر یلا چیز کے اسکوئر کاٹ کر درمیان میں فل کریں اور ہاتھ کی مدد سے اسکوئر کو رول کر لیں۔ انڈا لگا کر کناروں کو بند کر لیں۔ اوپر سے انڈے سے برشتا کر لیں اور تیل چھڑک لیں۔ اب مائیکرو ویو اوون کو 200°C پر 10 منٹ کیلئے پری ہیٹ کر لیں اور اسٹک کو رکھ دیں۔ 200°C پر مزید 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں اور نکال کر سرو کریں۔



میدہ	150 گرام	مکھن	200 گرام
سوجی	100 گرام	چاکلیٹ چپ	1/2 کپ
آئسنگ شوگر	170 گرام		
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چمچے		
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

مکھننگ باؤل میں تمام اجزاء شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں اور چاکلیٹ چپ شامل کر کے ہلکے ہاتھ سے گوندھ لیں۔ آمیزہ کیلا رکھیں۔ اب اسکی چھوٹی چھوٹی تیلی نکالیں بنالیں۔ مائیکرو ویو اوون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ مائیکرو ویو پڑے کو مکھن سے گرمی کر لیں اور ٹکیوں کو سیٹ کر دیں۔ مائیکرو ویو اوون کو 200°C پر 18 منٹ کیلئے سیٹ کر کے کوکیز کو بیک کر لیں۔ نکال کر روم ٹمپریچر پر ٹھنڈا کر لیں اور پھر کسی برنی یا جار میں رکھ دیں۔



میدہ	250 گرام	آئسنگ شوگر	150 گرام	نو پنگ کیلئے:
انڈے	4 عدد	دودھ	1/2 کپ	کوکو پاؤڈر
مکھن	100 گرام	سیرپ بنانے کیلئے:		آئسنگ شوگر
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چمچے	Kilimangero Coffee	4 کھانے کے چمچے	بنیئر مکھن
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے	پانی	1/2 کپ	کریم
بیکنگ سوڈا	1 چائے کا چمچ	آئسنگ شوگر	1/2 کپ	

اجزاء

ترکیب

ایک مکھننگ باؤل میں انڈے، چینی اور مکھن کو ایک بیٹر کی مدد سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی حل ہو جائے۔ اب اس میں آئسنگ شوگر، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا، کوکو پاؤڈر شامل کر کے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ شامل کرتے ہوئے تھچے کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ مائیکرو ویو پروف مکھننگ باؤل کو مکھن سے گرمی کر لیں۔ آمیزے کو باؤل میں سیٹ کر لیں۔ اب اسے 100% مائیکرو ویو میں 10 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے سیرپ کے تمام اجزاء کو مائیکرو ویو پروف مکھننگ باؤل میں رکھ دیں اور 100% پر 3 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ نکال کر کیک پر اسپرڈ کر دیں۔ نو پنگ بنانے کیلئے نو پنگ کے تمام اجزاء کو اچھی طرح مکس کر کے پھینٹ لیں اور کیک پر لگا کر 4-3 گھنٹوں کیلئے فرج میں رکھ دیں۔



میدہ	150 گرام	مکھن	200 گرام
سوجی	100 گرام		
آئنگ شوگر	170 گرام		
کھوپرا (کش شدہ)	1/2 کپ		
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

مکسنگ باؤل میں تمام اجزاء شامل کر کے اچھی طرح سے مکس کر لیں اور گوندھ لیں۔ آمیزہ گیلارکھیں۔ اب اسکی چھوٹی چھوٹی تیلی نکلیاں بنالیں۔ مائیکرو ویو یا اوون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ مائیکرو ویو پر 7 سے 8 منٹ تک مکھن سے گرمی کر لیں اور تیلیوں کو سیٹ کر دیں۔ مائیکرو ویو یا اوون کو 200°C پر 18 منٹ کیلئے سیٹ کر کے کوکیز کو بیک کر لیں۔ نکال کر روم ٹمپریچر پر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔



میدہ	250 گرام	چینی	1/2 کپ	پانی	1/2 کپ
انڈے	4 عدد	دودھ	1/3 کپ		
مکھن	100 گرام	سیرپ کیلئے:			
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چمچے	چینی	2 کھانے کے چمچے		
بیکنگ پاؤڈر	3 چائے کے چمچے	کوکو پاؤڈر	2 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ترکیب

ایک مکسنگ باؤل میں پہلے انڈے اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے ایک بیٹر سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی میٹ ہو جائے۔ اب اس میں مکھن، بیکنگ پاؤڈر اور کوکوپاؤڈر ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ ڈال کر پیچ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ جب بیٹر اسیٹھ ہو جائے تو میٹر کو مفرز کپ میں ڈالیں۔ مائیکرو ویو یا اوون کو 200°C پر 9 منٹ کیلئے گرم کر لیں۔ اب مفرز کپ کو گرم اوون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے مائیکرو ویو پر پروف مکسنگ باؤل میں پانی، چینی، کوکوپاؤڈر شامل کر کے 100% مائیکرو ویو پر 5 منٹ پکا لیں۔ سیرپ تیار ہو جائے تو پلاسٹک کی نوڈل والی بوتل میں ڈال کر گرم مفرز پر ڈال کر سرو کریں۔



Serves: 6

میدہ	250 گرام	بیکنگ پاؤڈر	3 چائے کے چمچے	ونیا اسپنس	1 چائے کا چمچ
انڈے	4 عدد	چینی	1/2 کپ	پانی	1/2 کپ
مکھن	100 گرام	دودھ	1/3 کپ		
کشمش	1/2 کپ	سیرپ کیلئے:			
کوکو پاؤڈر	4 کھانے کے چمچے	براؤن شوگر	1/2 کپ		

اجزاء

ایک مکسنگ باؤل میں پہلے انڈے اور چینی ڈال کر اچھی طرح سے ایک بیٹر سے بیٹ کر لیں یہاں تک کہ چینی میٹ ہو جائے۔ اب اس میں مکھن، بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر، کشمش ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ ڈال کر چمچ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ جب بیٹر سموتھ ہو جائے تو بیٹر کو مافن کپ میں ڈالیں۔ مائیکرو ویو اوون کو 200°C پر 8 منٹ کیلئے پری ہیٹ کر لیں۔ اب مافن کپ کو گرم اوون میں 200°C پر 15 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ سیرپ بنانے کیلئے مائیکرو ویو پروف مکسنگ باؤل میں سیرپ کے اجزاء شامل کر کے 100% مائیکرو ویو پر 5 منٹ پکا لیں۔ سیرپ تیار ہو جائے تو پلاسٹک کی ٹوڈل والی بوتل میں ڈال کر گرم مافنز پر ڈال کر سرو کریں۔

ترکیب



Serves: 4

میدہ	250 گرام	چینی	100 گرام	پانی	1/2 کپ
انڈے	4 عدد	دودھ	1/2 کپ	نوچنگ کیلئے:	
مکھن	100 گرام	سیرپ بنانے کیلئے:		وانٹ کوکنگ چاکلیٹ	200 گرام
اسٹرابیری سیرپ	4 کھانے کے چمچے	آئنگ شوگر	1/2 کپ	کریم	1/3 کپ
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے	بغیر نمک مکھن	1/3 کپ	آئنگ شوگر	1/3 کپ
بیکنگ سوڈا	1 چائے کا چمچ	اسٹرابیری سیرپ	2 کھانے کے چمچے		

اجزاء

ایک مکسنگ باؤل میں انڈے اور چینی کو ہیٹ کر لیں۔ اب اس میں مکھن، اسٹرابیری سیرپ، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا اور کوکو پاؤڈر شامل کر کے مکس کر لیں۔ اب اس میں میدہ اور دودھ شامل کرتے ہوئے چمچ کی مدد سے فولڈ کر لیں۔ مائیکرو ویو پروف باؤل کو مکھن سے گرمی کر لیں۔ آمیزے کو باؤل میں سیٹ کر کے اسے 100% مائیکرو ویو میں 10 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ کیک کو نکال کر دوپسز میں کاٹ لیں اور سیرپ ڈال کر دوسرا تپیں اور رکھ دیں۔ سیرپ بنانے کیلئے مائیکرو ویو پروف باؤل میں تمام اجزاء شامل کر کے 3 منٹ کیلئے M پر رکھ دیں۔ نوچنگ بنانے کے لئے ایک باؤل میں مکھن، کریم اور آئنگ شوگر کو اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ ایک دوسرے باؤل میں 150 گرام چاکلیٹ کو کرش کر کے کیک پر ڈالیں اور اسے 200°C پر 4 منٹ کیلئے رکھ دیں۔ اب کیک کو نکال لیں۔ بچی ہوئی چاکلیٹ سے سجاوٹ کر لیں اور فرج میں رکھ دیں۔

ترکیب



UNITED REFRIGERATION INDUSTRIES LIMITED

Dawlance Center, 7/4, Civil Lines, Dr. Ziauddin Ahmed Road, Karachi, Pakistan
Tel: +92-21-3565-2450 Fax: +92-21-3567-4643 www.dawlance.com.pk

DW-115C-HZ

Dawlace

شيف محبوب کی تخلیق کردہ توا ریسپیز



ڈاولینس ریلائبل ہے!

Dawlace

United Refrigeration Industries Limited

Dawlace Centre 7/4, Civil Lines 9, Dr. Ziauddin Ahmed Road, Karachi - Pakistan.
T | 92 21 3565 2450 F | 92 21 3567 4643

فہرست

• سادہ نان / روغنی نان



• تافان



• پراٹھا



• قیمہ نان



• چکن تکہ نان



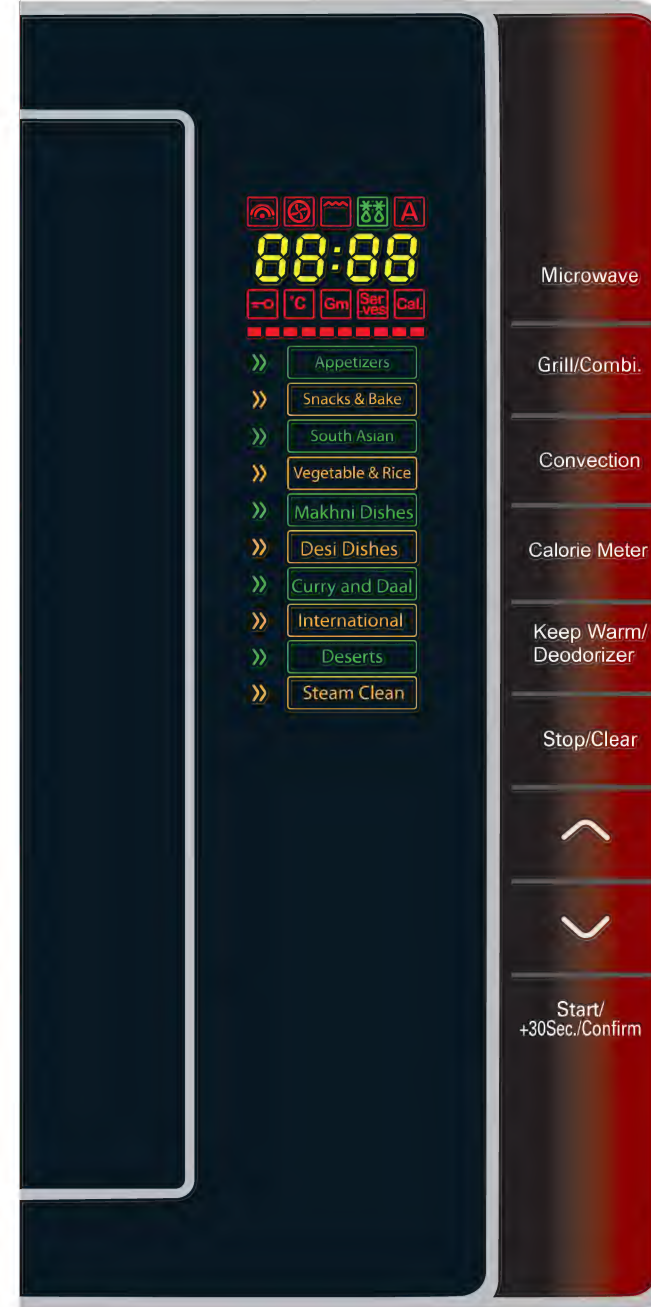
• گارلک نان



• شیرمال



• چکن پیزا



مائیکرو ویو

کنویشن

اسٹاپ / کلیر

ٹیمپرچر سینسنگ بٹن

اسٹارٹ / 30 SEC / کنفرم

پری ہیٹنگ:

مانیکر وو یو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

اب CONVECTION مین کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

روغنی نان / سادہ نان پکانے کا طریقہ:

اس خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

ایک ایک کر کے ان کو تیل لیں

اور توڑے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

اب CONVECTION مین کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

ٹائم پورا ہونے پر پکائیں اور پلائیں اور مزید 4 منٹ کے لیے 200°C CONVECTION پر پھر پکائیں۔

وقت پورا ہونے پر پکائیں اور پکاسا پانی چھڑک لیں۔

اور گھی لگا کر گرم مگر مریں۔



روغنی نان / سادہ نان

اجزاء

میدہ	1/2 کلو	پانی	1 1/2 کپ
خمیرہ	2 کھانے کے چمچے	شکر	2 کھانے کے چمچے
نمک	1 چائے کا چمچ	گھی	6 کھانے کے چمچے
بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا چمچ		
انڈا	1 عدد		
تیل	4 کھانے کے چمچے		

ترکیب

ایک بڑے برتن میں میدہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔

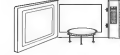
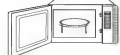
تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔

برتن کو ایک گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔

جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں۔

اور ڈھک کر دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔

(گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے)۔



پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

تافان پکانے کا طریقہ

• اس خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

• ایک ایک کر کے ان کو تیل لیں

• اور تھے پر رکھ کر اوولن میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• ٹائم پورا ہونے پر نکالیں اور پلٹیں اور مزید 4 منٹ کے لیے CONVECTION 200°C پر پھر پکائیں۔

• ٹائم پورا ہونے پر نکالیں اور ہلکا سا پانی چھڑک لیں۔

• اور گھی لگا کر گرم ماکرمر کریں۔



تافان

اجزاء

میڈہ	1/2 کلو	خمیرہ	کھانے کے چچ
شکر	4 کھانے کے چچ	ہینگ سوڈا	1 کھانے کا چچ
تیل	5 کھانے کے چچ		
نمک	1 چائے کا چچ		
پاؤڈر دودھ	4 کھانے کے چچ		
پانی	1 1/2 کپ		

ترکیب

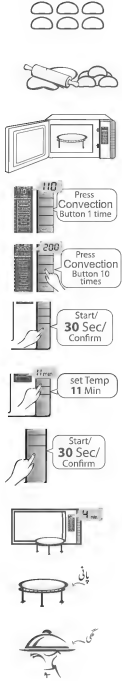
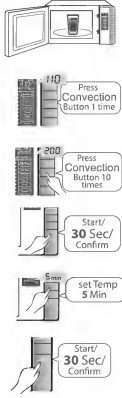
• میڈے کا آمیزہ بنانے کے لیے ایک بڑے برتن میں پانی کے علاوہ تمام اجزاء یکجا کر لیں۔

• تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔

• آمیزے کو پھولے کے لیے چھوڑ دیں۔

• جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں۔

• اور ڈھک کر دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔





- اور دوبارہ چیرا بنائیں۔

پری ہیٹنگ:

- مائیکروویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

- ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION کاٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

پرائٹا پکانے کا طریقہ

- اب پرائٹا تیل کر توے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

- ایک بار CONVECTION کاٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION کاٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

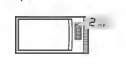
- کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کاٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کاٹن دبا کر پرائٹا پکانا شروع کریں۔

- ٹائم پورا ہونے پر ٹکائیں اور ٹیلیس اور مزید 2 منٹ کے لیے CONVECTION 200°C پر پھر پکائیں۔

- وقت پورا ہونے پر نکالیں

- اور گرم گرم سرو کریں۔



پرائٹا

اجزاء

میدہ	250 گرام
آٹا	250 گرام
نمک	1 چائے کا چمچ
کارن فلور	4 کھانے کے چمچ
گھی	1 کپ
پانی	1 1/2 کپ

ترکیب

- آمیزہ بنانے کے لیے آٹا، میدہ، نمک اور پانی ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں۔

- پھر آمیزے کے 8 برابر بیڑے بنالیں۔

- ایک الگ برتن میں کارن فلور اور 4 کھانے کے چمچ گھی ملا لیں۔

- اب بیڑوں کو تیل لیں۔

- پھر ہر بیڑے پر ایک کھانے کا چمچ کارن فلور اور گھی کا آمیزہ لگائیں۔

- پھر اسے تیل سے کاٹ لیں۔





اجزاء

نان کا آمیزہ 1/2 کلو	انڈا 1 عدد	چکن کا قیمہ	250 گرام	ہلدی	1/2 چائے کا چمچ
1/2 کلو آمیزہ بنانے کے لیے:	تیل 4 کھانے کے چمچ	لہسن پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	نمک	1 چائے کا چمچ
میدہ 1/2 کلو	پانی 1 1/2 کپ	ادرک پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچ
خمیرہ 2 کھانے کے چمچ	شکر 2 کھانے کے چمچ	پیاز	1 عدد چھوٹی	زرہ	1 کھانے کا چمچ
نمک 1 چائے کا چمچ	گھی 6 کھانے کے چمچ	ہری مرچ	4 عدد	دھنیا پاؤڈر	1 کھانے کا چمچ
بیکنگ سوڈا 1 کھانے کا چمچ		لال مرچ ماڈپُر	1 کھانے کا چمچ	گھی	6 کھانے کے چمچ

ترکیب

• ایک بڑے برتن میں میدہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔

• تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندھتے رہیں۔

• برتن کو ایک گیلیکیز سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خمیرہ پھول جائے۔

• (گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے)۔

• جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔

قیے کی فلنگ:

• ایک بڑے پیالے میں قیے کی فلنگ کے تمام اجزاء کو ملا لیں۔

• اور "Microwave Oven Mode" پر 4 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

• وقت پورا ہونے پر نکال کر کس کریں۔

• اور مزید 4 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

• وقت پورا ہو جائے تو نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔

پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

قیمہ نان پکانے کا طریقہ

• خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

• ایک ایک کر کے ان کو تیل لیں

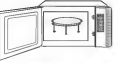
• اور بیچ میں 4 کھانے کے چمچ قیے کی فلنگ کے ڈال کر کناروں تک پھیلا دیں۔

• پھر دوبارہ اس کا بیڑا بنا لیں،

• اب اس کو تیل لیں۔

• تو بے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔



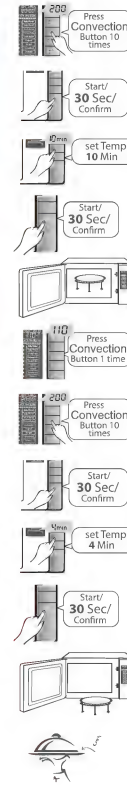


اجزاء

گھی	6 کھانے کے چمچ	بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا چمچ	<p>تکڑے فلنگ :</p> <p>کچن (بون لس، کیو بی میں)</p> <p>125 گرام نمک</p> <p>1 چائے کا چمچ</p> <p>4 کھانے کے چمچ</p> <p>1 چائے کا چمچ</p> <p>زیرہ پاؤڈر</p> <p>1 کھانے کا چمچ</p> <p>لیمونس کارس</p>
کوتلہ	1 عدد	انڈا	1 عدد	
نان کا آمیزہ	1/2 کلو	تیل	4 کھانے کے چمچ	
1/2 کلو آمیزہ بنانے کے لیے :		پانی	1 1/2 کپ	
میڈہ	1/2 کلو	شکر	2 کھانے کے چمچ	
نمیرہ	2 کھانے کے چمچ	گھی	6 کھانے کے چمچ	
نمک	1 چائے کا چمچ			<p>بلدی</p> <p>1/2 چائے کا چمچ</p>

ترکیب

- ایک بڑے برتن میں میدہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، ٹینگ سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔
- تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔
- برتن کو ایک گیلے پٹے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خمیرہ پھول جائے۔
- (گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں $1\frac{1}{2}$ گھنٹے کے لیے)۔
- جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔



- اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا بٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 10 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔
- ٹائم پورا ہونے پر بنگلیں اور پیٹیں اور تو سے کو گرل ریک پر رکھ دیں۔
- ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔
- اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔
- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔
- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "A" کا بٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 4 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔
- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔
- ٹائم پورا ہونے پر بنگلیں۔
- اور ہر نان پر 1 کھانے کا چمچ گھی لگا کر گرم کر دیں۔



تکہ فلنگ:

- ایک پیالے میں پیاز کے علاوہ تکہ فلنگ کے تمام اجزاء ملا لیں۔

- پھر اس آمیزے کو "Microwave Oven Mode" میں 4 منٹ کے لیے رکھ دیں،

- وقت پورا ہونے پر پیاز ملا کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔

- کوئلے کو چولھے پر گرم کر لیں (اتنا کے وہ سرخ ہو جائے)

- پھر اس کو چکن کے کچھر کے درمیان میں رکھ دیں اور اوپر سے 1 چائے کا چمچ تیل چھڑک دیں۔

- فوراً 5 منٹ کے لیے ڈھانپ کے رکھ دیں۔

- وقت پورا ہونے پر کوئلہ نکال لیں۔

- اور چکن کو کس کر لیں۔

پری ہیٹنگ:

- ہائیکروویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

- ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

چکن تکہ نان پکانے کا طریقہ

- میدے کے آمیزے کے 6 برابر حصے کر لیں، پھر ان کے پیڑے بنالیں۔

- پھر ان کو تیل لیں۔

- بیچ میں 4 کھانے کے چمچ چکن نیسے کی فلنگ کو ڈال کر کناروں تک پھیلادیں۔

- دوبارہ اس کا پیڑا بنالیں۔

- پھر اسے تیل میں اور توے پر رکھ کر اوہن میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

- ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

- اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

- START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

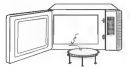
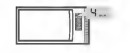
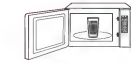
- ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

- START/ 30 SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

- ٹائم پورا ہونے پر نکالیں اور مزید 4 منٹ کے لیے 200°C CONVECTION پر پھر پکائیں۔

- وقت پورا ہونے پر نکالیں اور ہر نان پر 1 کھانے کا چمچ گھی لگالیں۔

- اور پھر گرم گرم سرو کریں۔



پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

گارلک نان پکانے کا طریقہ

• اس خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

• ایک ایک کر کے ان کو تیل لیں

• اور توے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 11 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• ٹائم پورا ہونے پر ٹکائیں اور ٹائٹس اور مزید 4 منٹ کے لیے CONVECTION پر پھر پکائیں۔

• ٹائم پورا ہونے پر نکالیں

• اور گرمی لگا کر گرم سرو کریں۔



گارلک نان

اجزاء

گھی	6 کھانے کے چمچ	خمیرہ	2 کھانے کے چمچ	پانی	1 1/2 کپ
لہسن پیسٹ	4 کھانے کے	نمک	1 چائے کا چمچ	شکر	2 کھانے کے چمچ
نان کا آمیزہ	1/2 کلو چمچ	بیکنگ سوڈا	1 کھانے کا چمچ	گھی	6 کھانے کے چمچ
1/2 کلو نان کا آمیزہ بنانے کے لیے:		انڈا	1 عدد		
میدہ	1/2 کلو	تیل	4 کھانے کے چمچ		

ترکیب

• ایک بڑے برتن میں میدہ، خمیرہ، نمک، انڈا، تیل، بیکنگ سوڈا اور شکر ڈال کر اچھی طرح سے گوندھ لیں۔

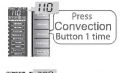
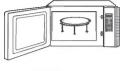
• تھوڑا تھوڑا کر کے پانی ملائیں اور گوندتے رہیں۔

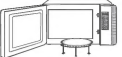
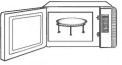
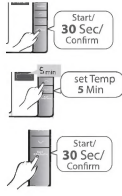
• برتن کو ایک گیلیے کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں تاکہ خمیرہ پھول جائے۔

• (گرم موسم میں آدھے گھنٹے کے لیے اور سرد موسم میں 1 1/2 گھنٹے کے لیے)۔

• جب پہلی بار خمیرہ پھولے تو دبا دیں اور دوبارہ پھولنے کا انتظار کریں۔

• اس میں لہسن پیسٹ شامل کریں اور دوبارہ گوندھ لیں۔





• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

شیرمال پکانے کا طریقہ

• اب خمیرے کے 6 برابر حصے کر لیں،

• پھر ان کے پیڑے بنا کر ایک ایک کر کے تیل لیں۔

• اور تھے پر رکھ کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 9 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• وقت پورا ہونے پر شیرمال نکال کر اسے پلائیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 4 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• وقت پورا ہونے پر نکالیں اور ہلکا سا پانی چھڑک لیں۔

• اور گھی لگا کر گرم سرور کریں۔



شیرمال

اجزاء

میڈہ	1/2 کلو	دودھ	1/2 کپ
شکر	1 کپ	انڈے	3 عدد
گھی	1 کپ		
پاؤڈر دودھ	5 کھانے کے چمچ		
نمک	1 1/2 چائے کے چمچ		

تکب

• ایک برتن میں میڈہ، شکر، پاؤڈر دودھ، نمک، انڈے اور 5 کھانے کے چمچ گھی کے ساتھ گوندھ لیں۔

• تھوڑا تھوڑا کر کے دودھ شامل کریں اور مزید گوندھیں۔

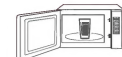
• ایک گھنٹے کے لئے آمیزے کو رکھ دیں۔

پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔





پیزا

پیزا کی روٹی بنانے کے لیے:

ٹائپنگ:

اجزاء

اجزاء

میدہ	250 گرام	چکن (بون لیس، کیو بریس)	1 کپ	مشروم (سلائڈ)	2 عدد	تیل	3 کھانے کے چمچ
نمک	1 چائے کا چمچ	شملہ مرچ (کیو بریس)	1 عدد (چھوٹی)	موزریلا چیز (کش شدہ)	1 1/2 کپ	اور یگانو	1/2 چائے کا چمچ
شکر	1 کھانے کا چمچ	پیاز (کیو بریس)	1 عدد (چھوٹی)	پیزا ساس:		لہسن پیسٹ	1 چائے کا چمچ
خیرہ	1 کھانے کا چمچ	نمک	1/2 چائے کا چمچ	اجزاء		پیاز (چوڑے)	2 کھانے کے چمچ
تیل	4 کھانے کے چمچ	تیل	2 کھانے کے چمچ	ٹماٹر کا پیسٹ	3 کھانے کے چمچ		
انڈا	1 عدد	کالی مرچ	ایک چمکی	ٹماٹر	2 عدد		
پانی	1/2 کپ	کالے زیتون (سلائڈ)	4 عدد	نمک	1/2 چائے کا چمچ		

ترکیب

پیزا کی روٹی:

• ایک برتن میں پانی کے علاوہ پیزا کی روٹی کے تمام اجزاء ملا لیں۔

• اب تھوڑا تھوڑا پانی شامل کرتے جائیں اور مزید گوندھیں۔

• آدھے گھنٹے کے لئے آمیزے کو پھولنے کے لیے رکھ دیں۔

پیزا ٹائپنگ:

• ایک برتن میں چکن، نمک، کالی مرچ اور تیل ملا لیں۔

• اور "Microwave Oven Mode" پر High پاور پر 8 منٹ کے لئے رکھ دیں،

• وقت پورا ہو جائے تو ڈش نکال کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

پیزا ساس:

• ایک پیالے میں تیل، لہسن اور پیاز ملا لیں۔

• اب "Microwave Oven Mode" پر High پاور پر 6 منٹ کے لئے پکالیں۔

• وقت پورا ہونے کے بعد ساس کے لقیہ اجزاء شامل کریں

• اور مزید 8 منٹ کے لئے مائیکرو ویو اوون میں رکھ دیں۔

• وقت پورا ہونے پر ڈش نکال کر اسے ٹھنڈا کر لیں۔

پری ہیٹنگ:

• مائیکرو ویو میں ایک گلاس پانی رکھیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو 10 دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کے ٹائم 5 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پری ہیٹنگ شروع کریں۔

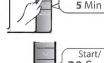
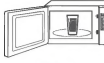
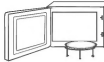
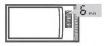
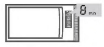
پیزا پکانے کا طریقہ:

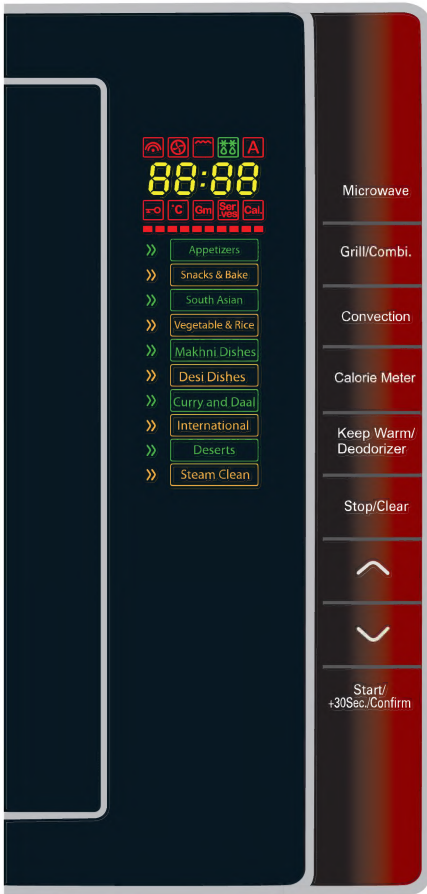
• پیزا کی روٹی کو تیل کر تویے پر رکھیں

• اور اس پر ساس، چکن اور سبز یاں ڈالیں اور چیز، اور یگانو اور زیتون بھی ڈال دیں۔

• اب تویے کو مائیکرو ویو اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔





مائیکروویو

کنوئیکشن

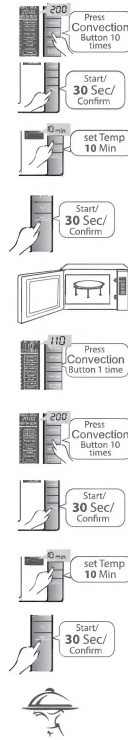
اسٹاپ / کلیر

ٹمبرپرسٹنگ بٹن

اسٹارٹ / 30 SEC / کنفرم



DW-115C-HZ



• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• کھانا پکانے کا ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 10 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• وقت پورا ہونے پر پیڑا کو توڑے سے ہٹا کر اوون میں گرل ریک پر رکھ دیں۔

• ایک بار CONVECTION کا بٹن دبائیں، 110 سکریں پر نظر آئے گا۔

• اب CONVECTION بٹن کو دس دفعہ دبائیں تاکہ درجہ حرارت 200°C پر منتخب ہو جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر درجہ حرارت کی تصدیق کریں۔

• ٹائم ایڈجسٹ کرنے کے لیے "8" کا بٹن دبائیں، جب تک کہ ٹائم 8 منٹ تک نہ پہنچ جائے۔

• START/ 30SEC/ CONFIRM کا بٹن دبا کر پکانا شروع کریں۔

• وقت پورا ہونے پر ڈکال کر گرم گرم کر سرو کریں۔